

Organizacja pracy w zakładach żywienia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski Kierunek studiów Dietetyka Poziom kształcenia pierwszego stopnia Forma studiów stacjonarne Profil studiów praktyczny Dyscypliny Nauki o zdrowiu		Cykl dydaktyczny 2021/22 Rok realizacji 2021/22 Języki wykładowe Polski Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów Obligatoryjność fakultatywny Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Koordinator przedmiotu	Piotr Pokrzywa		
Prowadzący zajęcia	Piotr Pokrzywa, Paweł Stechura, Dorota Różycka		

Okres Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10, wykłady e-learning: 5	Liczba punktów ECTS 1.0
---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie przez studenta zagadnień związanych z wymaganiami sanitarno higienicznymi jakie powinny spełniać zakłady żywienia zbiorowego, a także rodzaju dokumentacji jaka prowadzona jest w ww. zakładach.
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i przestrzeganiem warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego	DET_KPI_W12	test wielokrotnego wyboru
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Potrafi identyfikować w praktyce błędy dotyczące sposobu utrwalania i przechowywania żywności i jakości żywności w świetle ustawodawstwa polskiego oraz błędy w systemach zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (nieprzestrzeganie zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - HACCP) Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki	DET_KPI_U06	test wielokrotnego wyboru

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
wykłady e-learning	5
przygotowanie do zajęć	10
uczestnictwo w egzaminie	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 15

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wymogi sanitarno-higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego	W1	seminarium, wykłady e-learning
2.	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami	W1	seminarium
3.	Ocena funkcjonalności działów żywienia: - rozplanowanie pomieszczeń i stanowisk pracy, - urzędowa kontrola żywności, - arkusze oceny stanu sanitarnego.	W1, U1	seminarium, wykłady e-learning

4.	Dokumentacja sanitarna zakładów - dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, - zasady systemu HACCP, - dokumentacja zdrowotna pracowników.	W1, U1	seminarium, wykłady e-learning
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Seminarium, Wykład

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	test wielokrotnego wyboru	test wielokrotnego wyboru obejmujący materiał z seminariów i wykładów e-learning
wykłady e-learning	test wielokrotnego wyboru	Materiał z wykładów e-learning stanowi część testu wielokrotnego wyboru

Literatura

Obowiązkowa

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1252)

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_U06	Absolwent potrafi organizować swoją pracę indywidualną oraz podejmować skuteczną współpracę w zespołach, w tym zespołach interdyscyplinarnych
DET_KPI_W12	Absolwent zna i rozumie regulacje prawne, normy i standardy dotyczące działalności związanej z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym również aspekty organizacyjne prowadzonej działalności