

**UCHWAŁA Nr 295**  
**Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**  
**z dnia 24 lutego 2023 roku**

zmieniająca Uchwałę Nr 636 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 31 stycznia 2020 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dla poziomu studiów pierwszego stopnia-inżynierskich o profilu ogólnoakademickim (ze zm.)

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11, art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2022 roku, poz. 574 ze zm.), na wniosek Dziekana Wydziału Nauki o Żywności, pozytywnie zaopiniowany przez Radę Edukacyjną, Senat Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie uchwała, co następuje:

**§ 1**

1. W Uchwale Nr 636 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 31 stycznia 2020 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dla poziomu studiów pierwszego stopnia-inżynierskich o profilu ogólnoakademickim (ze zm.), wprowadza się następujące zmiany:

1) w Załączniku 2 do Uchwały, w **GRUPIE TREŚCI KIERUNKOWYCH (III)**:

a) po przedmiocie o numerze 20 dodaje się przedmiot o numerze: 20a. w brzmieniu: „20a. Wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej; Cel kształcenia: Przekazanie wiedzy na temat technologicznych i higienicznych aspektów działalności gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem procesu technologicznego produkcji potraw oraz zasad higieny w odniesieniu do personelu, pomieszczeń i poszczególnych etapów procesu produkcyjnego.

Treści merytoryczne: Wymagania sanitarno-higieniczne w odniesieniu do personelu zakładu gastronomicznego. Proces produkcji potraw z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na poszczególnych etapach procesu. Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne w zakładzie gastronomicznym. Charakterystyka poszczególnych działów zakładu gastronomicznego oraz zasady ich funkcjonalnego rozmieszczenia. Drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym i zasady ich niekrzyżowania. Zasady użytkowania urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej. Technologia sporządzania zup. Technologia sporządzania dań zasadniczych mięsnych. Technologia sporządzania dań zasadniczych jarskich. Technologia sporządzania potraw mącznych. Technologia sporządzania surówek i sałatek. Technologia sporządzania ciast. Zaprojektowanie układu funkcjonalnego wybranego zakładu gastronomicznego z zastosowaniem zasad higieny produkcji potraw.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): poszczególne etapy procesu produkcji potraw z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny; strukturę zakładu gastronomicznego z uwzględnieniem zasad funkcjonalnego rozmieszczenia

**pomieszczeń.**

**Umiejętności (potrafi):** wykonać wybrane potrawy z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny; zaprojektować układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym; współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań.

**Kompetencje społeczne (jest gotów do):** odpowiedzialnego podejścia do wykonywanych zadań w działalności gastronomicznej oraz poszanowania postaw i poglądów innych osób w zakresie prowadzonych działań.  
**Forma prowadzenia zajęć:** wykład i ćwiczenia laboratoryjne”,

- b) po przedmiocie o numerze 25 dodaje się przedmiot o numerze: 25a w brzmieniu: „25a. Dobre praktyki higieniczne w łańcuchu żywnościowym. Cel kształcenia: Uświadomienie roli spełnienia wymagań higienicznych w kształtowaniu bezpieczeństwa żywności oraz zróżnicowania wymagań w poszczególnych ogniwach łańcucha żywnościowego. Treści merytoryczne: Definiowanie dobrych praktyk higienicznych. Przegląd dobrych praktyk higienicznych w produkcji podstawowej, przetwórstwie żywności, transporcie i dystrybucji żywności, cateringu. Wymagania dobrych praktyk higienicznych w różnych branżach przemysłu spożywczego na podstawie przewodników Codex Alimentarius.

**Efekty uczenia się:**

**Wiedza (zna i rozumie):** wymagania dobrych praktyk higienicznych (GHP) w poszczególnych ogniwach łańcucha żywnościowego.

**Umiejętności (potrafi):** zidentyfikować specyficzne wymagania GHP; opracować zasady GHP dla wybranego zakładu spożywczego.

**Kompetencje społeczne (jest gotów do):** wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie GHP; profesjonalnej oceny stopnia spełnienia wymagań GHP.

**Forma prowadzenia zajęć:** wykład i ćwiczenia”,

- 2) Załącznik 3 do Uchwały otrzymuje brzmienie jak w załączniku do niniejszej uchwały.

## § 2

1. Zmiany programu studiów, o których mowa w § 1 obowiązują dla cyklu kształcenia 2020/2021, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Działania dostosowujące program studiów cyklu kształcenia 2020/2021 dotyczą zajęć dydaktycznych, realizowanych w semestrach od 4. do 7. włącznie.
3. Dziekan Wydziału Nauki o Żywności dostosuje program studiów i organizację kształcenia do zmian, o których mowa w §1.

## § 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

Przewodniczący Senatu  
Rektor

  
dr hab. Jerzy A. Przyborowski, prof. UWM