

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.D11.D.HBŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności</i> <i>Higienic and safety food</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Mgr Dorota Mikołajewicz
1.6. Kontakt	dorota.mikolajewicz@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Chemia, Biologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny. Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Kołożyn-Krajewska D. (red). Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa, 2019. - Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności PWN, Warszawa 2021. - Gawęcki J., (red.), Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.
	uzupełniająca	Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H Beck, Warszawa, 2010.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności. C2. Poznanie istoty wymagań higienicznych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego. C3. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Ćwiczenia: C1. Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej, z punktu widzenia zdrowia konsumenta. C2. Umiejętności przygotowania specjalistycznej dokumentacji dotyczącej zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Przepisy określające wymagania higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego zasadnicza. Podstawy systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, System HACCP). Zanieczyszczenia biologiczne. Choroby pasożytnicze. Zagrożenia mikrobiologiczne (patogeny). Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Aspekty higieniczne projektowania zakładów żywnościowych. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywniem zbiorowym. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Urzędowy nadzór nad żywnością. Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w zakładzie żywienia zbiorowego. Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych. Analiza krajowego i unijnego ustawodawstwa żywnościowego. Podział drobnoustrojów patogennych występujących w żywności. Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną i bezpieczeństwem żywności, w zakładach żywienia

zbiorowego. Założenia higieniczne w projektowaniu zakładów gastronomicznych, Dobre Praktyki: Higieniczna i produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Zna systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	DI1P_W07
W02	Potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję żywności bezpiecznej dla konsumenta.	DI1P_W08
W03	Zna przepisy określające wymagania sanitarno-epidemiologiczne dla zakładów żywienia zbiorowego.	DI1P_W06
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Umie posługiwać się dokumentacją dotyczącą higieny w zakładach żywienia zbiorowego i wykazać konieczność ich stosowania.	DI1P_U09
U02	Potrafi opracować schematy do systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.	DI1P_U02
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Jest gotów do zrozumienia społecznych aspektów praktycznego stosowania zdobytej wiedzy.	DI1P_K05
K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości zdrowotnej.	DI1P_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Projekt			Praca w grupie											
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć											
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...									
W01	+				+			+			+										
W02	+				+			+			+										
W03	+				+			+			+										
U01								+			+										
U02								+			+										
K01								+			+										
K02								+			+										

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	4	77-84% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	5	93-100% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	50	35

<i>Udział w wykładach</i>	25	20
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	50	65
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	30
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....