

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.B/C.EiZAPŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności</i> <i>Economic and health aspects of food production</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr Ewa Kosowska
1.6. Kontakt	ewa.ochwanowska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej, chemia żywności, mikrobiologia żywności, biochemia, toksykologia żywności.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WNSiP UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: prezentacja multimedialna, pokaz. Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Gawęcki J, Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa, 2009. - Kowalczyk S. Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH, Warszawa, 2009. - Kolarzyk E. (red) Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd UJ, Kraków, 2016.
	uzupełniająca	- Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. - Winiarski B. Polityka gospodarcza. PWN, Warszawa, 2008. - Sikorski Z.E. Składniki żywności. Warszawa 2007.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Dostarczenie aktualnej wiedzy na temat technologii obróbki surowców żywnościowych i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności. C2. Dostarczenie aktualnej wiedzy na temat wpływu szkodliwych substancji zawartych w produktach spożywczych na stan zdrowia. C3. Przekazanie aktualnej wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego w kraju i na świecie wraz z rozwojem towarzyszącej mu produkcji żywności ekologicznej i prozdrowotnej. Ćwiczenia: C1. Nabycie umiejętności identyfikacji certyfikowanej żywności ekologicznej i kształtowanie ekologicznych postaw społecznych. C2. Nabycie umiejętności zastosowania w praktyce zasad systemów zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności, takich jak: Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna, System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: - Definicja polityki rolnej, żywnościowej, zdrowotnej, cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej. - System gospodarki żywnościowej. Charakterystyka sektora rolno-spożywczego. - Prawo żywnościowe w ochronie zdrowia. - Klasyfikacja, charakterystyka i ocena różnych form handlu produktami żywnościowymi. - Jakość żywności, zagrożenia zdrowotne. Bezpieczeństwo żywnościowe. - Znaczenie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.

7. Polityka żywnościowa UE, założenia WPR, FAO.
8. Rozporządzenia UE w sprawie: m.in. GMO, nowych składników żywności, bezpieczeństwa i higieny żywności, środków weterynaryjnych, opakowań, wczesnego ostrzegania.
9. Światowa produkcja żywności. Samowystarczalność żywnościowa. Wielkość i przyczyny głodu jawnego i ukrytego.
10. Urzędowa kontrola jakości żywności. Import – eksport żywności, procesy globalizacji.
11. Rola organizacji międzynarodowych w zwalczaniu głodu.
Ćwiczenia:
1. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności.
2. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).
3. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP).
4. Definicja zasady HACCP. Analiza etapów projektowania i wdrażania systemu.
5. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.
6. Systemy zarządzania jakością.
7. Omówienie schematu przepływu surowców i procesu technologicznego.
8. Technologia produkcji wybranych produktów żywnościowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Definiuje podstawowe pojęcia i zagadnienia dotyczące polityki wyżywienia ludności, cele polityki żywnościowej państwa oraz wyzwania w zakresie wyżywienia.	DI2P_W08
W02	Wymienia czynniki determinujące sposób odżywiania się populacji w różnych regionach świata.	DI2P_W07
W03	Zna podstawowe procesy obróbki wstępnej, utrwalania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.	DI2P_W08
W04	Posiada wiedzę z zakresu higieny produkcji i dostosowywanie zakładów do wymagań UE.	DI2P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Analizuje podstawowe problemy produkcyjne, ekonomiczne i zdrowotne współczesnej polityki żywnościowej z uwzględnieniem bezpieczeństwa żywnościowego.	DI2P_U06
U02	Potrafi przeprowadzić technologię produkcji soków i nektarów, konserw owocowych i warzywnych, jogurtów, masła, produkcję wędlin, przerobu jaj.	DI2P_U07
U03	Potrafi przeprowadzić procesy przetwórstwa i obróbki wstępnej, utrwalania i przetwarzania wybranych produktów żywnościowych.	DI2P_U07
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Posiada świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, bezpieczeństwo i jakość żywności w zakresie wyżywienia ludności.	DI2P_K01
K02	Rozwija umiejętności pracy zespołowej.	DI2P_K04
K03	Jest zorientowany na ciągłe podnoszenie kwalifikacji zawodowych.	DI2P_K02

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Kolokwium			Projekt			Praca w grupie									
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć									
	W	C	...	W	C	...	W	C	...							
W01	+	+														
W02	+	+														
W03	+	+														
W04	+	+														
U01					+			+								
U02					+			+								
U03					+			+								
K01								+								

K02								+												
K03								+												

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
Ćwiczenia (C)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, projektu i pracy w grupie.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, projektu i pracy w grupie.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, projektu i pracy w grupie.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, projektu i pracy w grupie.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, projektu i 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/	30	20
Udział w wykładach	15	10
Udział w ćwiczeniach	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	30
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie do ćwiczeń	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

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

.....