

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.D. ZPwŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Zagrożenia parazytologiczne w żywności</i> <i>Parasitological dangers in 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 II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr inż. Joanna Matuska-Łyżwa
1.6. Kontakt	joanna.matuska-lyzwa@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład/laboratorium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny wspomagany prezentacją multimedialną. Laboratorium: ćwiczenia laboratoryjne, uczenie wspomagane komputerem, pokaz z instruktażem, zajęcia praktyczne.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Geting H, Duda G. Żywność a zdrowie i prawo. Wydanie II. PZWŁ, Warszawa, 2004. 2. Gawęcki J, Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2008. 3. Deryło A. Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN, Warszawa, 2012. 4. Pawłowski Z.S, Stefaniak J. Parazytologia kliniczna w ujęciu wielodyscyplinarnym. PZWŁ, 2018.
	uzupełniająca	1. Niewiadomska K, Pojmańska T, Machnicka B, Czubaj A. Zarys parazytologii ogólnej. PWN, Warszawa 2001. 2. Gundlach J.L, Sadzikowski A.B. Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL, Warszawa, 2004. 3. Pojmańska T, Niewiadomska K, Okulewicz A. Robaki pasożytnicze w ekosystemach wodnych i lądowych. Instytut Parazytologii PAN, Warszawa, 2005.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie wiedzy na temat parazytologicznego zanieczyszczenia wody pitnej. C2. Przekazanie wiedzy na temat parazytologicznego związku żywności z glebą. C3. Przekazanie wiedzy na temat parazytów związanych z żywnością pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Laboratoria: C1. Nabycie umiejętności oceny źródeł i dróg skażenia żywności stadiami dyspersyjnymi pasożytów. C2. Nabycie umiejętności rozpoznawania cyst, jaj, larw i postaci dorosłych pasożytów związanych z żywnością. C3. Nabycie umiejętności charakterystyki alergogennych stawonogów w żywności oraz parazytów związanych ze zwyczajami kulinarnymi i religijnymi.	4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Parazytologiczne zanieczyszczenie wody i żywności związanej z glebą. 2. Wpływ nawożenia naturalnego na parazytologiczne zanieczyszczenie żywności. 3. Parazytologiczne skażenie żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Laboratoria: 1. Źródła i drogi skażenia żywności stadiami dyspersyjnymi pasożytów. 2. Rozpoznawanie cyst, jaj, larw i postaci dorosłych pasożytów związanych z żywnością. 3. Alergogenne stawonogi w żywności. 4. Parazytozy związane ze zwyczajami kulinarnymi i religijnymi.
---	--

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Ma szczegółową wiedzę z zakresu parazytologicznego zanieczyszczenia wody i żywności.	DI2P_W03
W02	W pogłębionym stopniu zna i rozumie procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka po kontakcie z żywnością skażoną parazytologicznie.	DI2P_W04
W03	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zagadnienia dotyczące stadiów dyspersyjnych pasożytów w żywności.	DI2P_W08
W04	Zna i rozumie uwarunkowania zdrowia człowieka, zagrożenia wynikające ze spożywania żywności zanieczyszczonej parazytologicznie.	DI2P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i wie w jaki sposób uniknąć zagrożeń ze strony żywności zanieczyszczonej parazytologicznie.	DI2P_U03
U02	Potrafi dokonać oceny: jakości żywności, jej pochodzenia oraz potrafi określić źródła zanieczyszczeń parazytologicznych w żywności.	DI2P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Jest gotów do przestrzegania obowiązujących zasad prawidłowego postępowania z żywnością.	DI2P_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Praca własna			Kolokwium			Aktywność na zajęciach									
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć									
	W	C	L	W	C	L	W	C	L							
W01			+	+		+			+							
W02			+	+		+			+							
W03			+	+		+			+							
W04			+			+										
U01			+						+							
U02			+						+							
K01			+													

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.
Laboratorium (L)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, pracy własnej i aktywności na zajęciach.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, pracy własnej i aktywności na zajęciach.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, pracy własnej i aktywności na zajęciach.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, pracy własnej i aktywności na zajęciach.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, pracy własnej i aktywności na zajęciach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	30
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACASTUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	45
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	15
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	25	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....