

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.D.HBŻ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Higiena i bezpieczeństwo żywności

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Hygienic and safety food

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	mgr Dorota Mikołajewicz
1.6. Kontakt	dorota.mikolajewicz@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (ST – 10godz., NST – 8godz.)
2.2. Wymagania wstępne	Chemia, Biologia

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady, ćwiczenia. Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Kołożyn-Krajewska D. (redaktor). Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, 2019. 2. Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności PWN, Warszawa 2021. 3. Gawęcki J., (redaktor), Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H Beck, Warszawa, 2023.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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

Wykłady

1. Ustawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
2. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w produkcji oraz łańcuchu dostaw żywności.
3. Zagrożenia mikrobiologiczne (patogeny). Metody eliminacji zagrożeń mikrobiologicznych w procesach produkcyjnych (mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja).
4. Zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne, biologiczne.

Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

5. Urzędowy nadzór nad żywnością.

Ćwiczenia

1. Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w zakładzie żywienia zbiorowego.
2. Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych.
3. Analiza krajowego i unijnego ustawodawstwa żywnościowego.
4. Podział drobnoustrojów patogennych występujących w żywności.
5. Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną i bezpieczeństwem żywności, w zakładach żywienia zbiorowego.
6. Założenia higieniczne w projektowaniu zakładów gastronomicznych.
7. Dobre Praktyki: Higieniczna i produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta.
8. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Praca w grupie
------------------------------	-----------------	-----------	---------	----------------

Forma zajęć

1: 2:	W	C	W	C	W	C	W	C
W01	+			+		+		+
W02	+			+		+		+
W03	+			+		+		+
U01						+		+
U02						+		+
K01						+		+
K02						+		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.

Forma zajęć:

ĆWICZENIA (C) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	93-100% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	50	35
Udział w wykładach	20	20
Udział w ćwiczeniach	25	15
Inne (zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)	5	-
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	50	65
Przygotowanie do wykładu	25	30
Przygotowanie do ćwiczeń	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	4	4

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

.....