

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0919.7ZP1.F2.BŻŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Bezpieczeństwo żywienia i żywności
	angielskim	Nutrition and food safety

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Zdrowie Publiczne
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr n. o zdr. Anna Tokarska
1.6. Kontakt	anna.tokarska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polSKI
2.2. Wymagania wstępne*	Wiedza z mikrobiologii, technologii żywności.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady, ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Sale dydaktyczne UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin, Zaliczenie z oceną, zaliczenie	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykłady – wykład informacyjny, konwersatoryjny. Laboratoria – ćwiczenia przedmiotowe,	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Kołożyn-Krajewska D. (red), Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019. 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H Beck, Warszawa 2010. 3. Gawędzki J., (red.), Krejpcio Z., Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2014.
	uzupełniająca	1.Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016.

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.

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.	ZP1A_W09
W02	Posiada wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa żywności i dokonuje analizy zjawisk wpływających na produkcję żywności bezpiecznej dla konsumenta	ZP1A_W05
W03	Zna przepisy określające wymagania sanitarno-epidemiologiczne dla zakładów żywienia zbiorowego	ZP1A_W10
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Umie posługiwać się dokumentacją dotyczącą higieny w zakładach żywienia zbiorowego i wykazać konieczność ich stosowania	ZP1A_U13
U02	Potrafi opracować schematy do systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności	ZP1A_U03
U03	Posiada umiejętność przygotowania pracy pisemnej i wystąpienia ustnego dotyczących zagadnień szczegółowych	ZP1A_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest gotów do zrozumienia społecznych aspektów praktycznego stosowania zdobytej wiedzy.	ZP1A_K03
K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności o bezpiecznej jakości zdrowotnej.	ZP1A_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium*			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne (jakie?)*		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+												+								
W02	+																				
W03	+				+																
U01									+					+			+				
U02									+					+			+				
U03									+												
K01									+								+				
K02									+								+				

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61% - 68% odpowiedzi na pytania zawarte w teście
	3,5	69% - 76% odpowiedzi na pytania zawarte w teście
	4	77% - 84% odpowiedzi na pytania zawarte w teście
	4,5	85% - 92% odpowiedzi na pytania zawarte w teście
	5	93% - 100% odpowiedzi na pytania zawarte w teście
ćwiczenia (C)*	3	61% - 68% Uczestniczy w zajęciach, ma problemy z rozwiązywaniem powierzonych zadań, wymaga ukierunkowania i stałego nadzoru w pracy, rozwiązanie zadania opiera tylko na wskazanym wzorcu.
	3,5	69% - 76% Uczestniczy w zajęciach, ma problemy z rozwiązywaniem powierzonych zadań, wymaga ukierunkowania i stałego nadzoru w pracy, rozwiązuje zadania w sposób stereotypowy.
	4	77% - 84% Uczestniczy w zajęciach, ma problemy z rozwiązywaniem powierzonych zadań, wymaga ukierunkowania i stałego nadzoru w pracy, rozwiązuje zadania w sposób stereotypowy.
	4,5	85% - 92% Aktywnie uczestniczy w zajęciach, wykazuje postawę zaangażowania: samodzielnie rozwiązuje zadania, bazuje na podanej wiedzy oraz na dodatkowych źródłach, stosuje przyjęte wzorce rozwiązania zadania.
	5	93% - 100% Aktywnie uczestniczy w zajęciach, wykazuje postawę zaangażowania: samodzielnie rozwiązuje zadania, wykorzystując zdobytą wiedzę oraz dodatkowe źródła informacji, stosuje nowatorskie rozwiązania zadania.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	40	
Udział w wykładach*	15	
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*	25	
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	
Przygotowanie do wykładu*	10	
Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*	10	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	

*niepotrzebne usunąć

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

.....