

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0919.4.ZP1.D.BŻŻ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Bezpieczeństwo żywienia i żywności

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

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	Zdrowie publiczne
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
1.4. Profil studiów	Ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu (zajęć)	dr Agata Bujak-Krzemińska
1.6. Kontakt	agata.bujak-krzeminska@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady (W), ćwiczenia (C). Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Sale dydaktyczne Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną, Egzamin
3.4. Metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny, konwersatoryjny Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Kołożyn-Krajewska D., Czarniecka-Skubina E., Grzebińska W., Jałosińska M., Rosiak E., Trafiałek J., Zielińska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa 2019. 2. Klusek T., Pietrzak P., Sobczak-Malitka W. Współczesne wyzwania bezpieczeństwa żywnościowego. CeDeWu, Warszawa 2025. 3. Srogosz T. Globalne zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Aspekty prawne. C.H. Beck, Warszawa 2022. 4. Grzymisławski M., Moszak M. (redaktorzy). Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. Wydanie III. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023. 5. Gawęcki J., Roszkowski W.F. (redaktorzy naukow). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Tom 3. Wydanie II. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2023.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć) (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

1. Przepisy określające wymagania higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego.
2. Podstawy systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności:
 - Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP),
 - Dobra Praktyka Higieniczna (GHP),
 - System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
3. Zanieczyszczenia biologiczne żywności.
4. Choroby pasożytnicze związane z żywnością.
5. Zagrożenia mikrobiologiczne – patogeny występujące w żywności.
6. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw.
7. Aspekty higieniczne projektowania zakładów żywnościowych.
8. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym.
9. Mycie i dezynfekcja.
10. Dezynsekcja i deratyzacja.
11. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw.
12. Urzędowy nadzór nad żywnością.

Ćwiczenia

1. Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w zakładach żywienia zbiorowego.
2. Wpływ parametrów technologicznych i przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych.
3. Analiza krajowego i unijnego ustawodawstwa dotyczącego żywności.
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 Higieniczne (GHP) i Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta.

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.	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

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

Forma zajęć

1: 2:	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C
W01	+						+			
W02	+									
W03	+			+						
U01						+		+		+
U02						+		+		+
U03						+				
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	Zaliczył egzamin na poziomie od 61% do 68% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia.
3,5	Zaliczył egzamin na poziomie od 69% do 76% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia.
4,0	Zaliczył egzamin na poziomie od 77% do 84% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia.
4,5	Zaliczył egzamin na poziomie od 85% do 92% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia.

Ocena	Kryterium oceny
5,0	Zaliczył egzamin na poziomie od 93% do 100% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia.

Forma zajęć:

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

Ocena	Kryterium oceny
3,0	Zaliczenie kolokwium na poziomie od 61% do 68% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia + wykonanie projektu.
3,5	Zaliczenie kolokwium na poziomie od 69% do 76% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia + wykonanie projektu.
4,0	Zaliczenie kolokwium na poziomie od 77% do 84% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia + wykonanie projektu.
4,5	Zaliczenie kolokwium na poziomie od 85% do 92% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia + wykonanie projektu.
5,0	Zaliczenie kolokwium na poziomie od 93% do 100% maksymalnej liczby punktów możliwych do zdobycia + wykonanie projektu.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	40
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	25
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	20
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do ćwiczeń	10
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3

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

.....