

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	ZAGROŻENIA SANITARNE W OBROTCIE ŻYWNOŚCIĄ
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	do wyboru
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr Maciej Kluz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Maciej Kluz

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
5				30					1

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza w zakresie przedmiotów: opakowania produktów spożywczych, towaroznawstwo produktów spożywczych
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi zasad higieny w obrocie żywnością
C ₂	Zapoznanie się ze skażeniami występującymi w żywności oraz ich wpływem na zdrowie ludzi i zwierząt
C ₃	Zapoznanie z polskim i unijnym prawem oraz systemami zapewnienia prawidłowych warunków sanitarnych w obrocie żywnością

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	Charakteryzuje czynniki kształtujące jakość mikrobiologiczną produktów rolno-spożywczych	K_Wo6
EK_02	Analizuje i ocenia różne rodzaje skażeń żywności	K_Uo2
EK_03	Identyfikuje i eliminuje zagrożenia mikrobiologiczne będące skutkiem funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze rolno-spożywczym	K_Uo2, K_Uo4
EK_04	Wykazuje odpowiedzialność i wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas rozstrzygania dylematów i problemów związanych z zagrożeniami sanitarnymi w obrocie żywnością	K_Ko2
EK_05	Przestrzega ustaleń zwartych w rozporządzeniach i rozumie konieczność zachowania się w sposób profesjonalny, zgodny z zasadami etyki	K_Ko3

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Przygotowanie próbek do analizy z różnych produktów spożywczych
Analiza mikrobiologiczna żywności na podłożach selekcyjnych i pozyskanie czystych kultur bakterii
Przygotowanie próbek do analizy z różnych produktów spożywczych
Higiena przemysłu produktów pochodzenia zwierzęcego
Higiena przemysłu jajczarsko - drobiarskiego
Higiena przetwórstwa rybnego
Higiena miodu i produktów pszczelarskich
Higiena przetwórstwa młynarskiego i owocowo – warzywnego

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia obliczeniowe i badawcze (wykorzystanie narzędzi i sprzętu laboratoryjnego będącego na wyposażeniu pracowni). Analiza i interpretacja tekstów źródłowych i literatury branżowej, praca w grupach, analiza przypadków.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	kolokwium	ćw
EK_02	kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_03	kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: kolokwium Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej zaliczenia z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (50-60% - dst, 60-70% - dst plus; 70-80% - db, 80-90% - db plus, >90% - bdb).
--

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D.(red), 2019. Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa

Literatura uzupełniająca:

Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

Bardowski J. 2012. Mikrobiologia techniczna. (tom 1 i 2), Wyd. Naukowe PWN, Warszawa

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej