

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	ZAGROŻENIA SANITARNE W OBROTCIE ŻYWNOSCIĄ
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr Dorota Grabek-Lejko
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Dorota Grabek-Lejko

* - *opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce***1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
7				20					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)**

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Infrastruktura i technologie magazynowe żywności, Produkcja i przechowywanie żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania żywności, Straty żywności w łańcuchu dostaw

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 Student:	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	jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów 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 zgodny z interesem publicznym	K_Ko3

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

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

Laboratoria: obliczeniowe i badawcze (wykorzystanie narzędzi i sprzętu laboratoryjnego będącego na wyposażeniu pracowni).

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, sprawozdanie	lab.
EK_02	kolokwium, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	lab.
EK_03	kolokwium, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	lab.
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	lab.
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć	lab.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratoria: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium, sprawozdania oraz aktywności na zajęciach.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (> 50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%.

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	20
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	4
SUMA GODZIN	25
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), PWN, Warszawa.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej