

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Jakość i bezpieczeństwo żywności
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarna
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr Jolanta Gruszecka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Jolanta Gruszecka

\* -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
III	10	-	-	15	-	-	-	-	4

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

X 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)****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Wiedza w zakresie mikrobiologii i podstaw technologii żywności.

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

### 3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z wiedzą w zakresie zagrożeń bezpieczeństwa żywności związanych z zanieczyszczeniami, zatruciami i zakażeniami.
C2	Zapoznanie z naturalnymi substancjami toksycznymi w żywności.
C3	Kształtowanie postawy studenta do zdobywania i pogłębiania wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, uwzględniając różne potrzeby konsumentów/pacjentów wynikające m.in. z płci, wyznania, wieku i pochodzenia etnicznego.	K_Wo7
EK_02	Absolwent potrafi formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze, z uwzględnieniem różnych potrzeb wynikających m.in. z płci, wyznania, wieku lub pochodzenia etnicznego.	K_Uo7
EK_03	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się różnych potrzeb poszczególnych grup społecznych, wynikających m.in. z płci, wyznania, wieku czy pochodzenia etnicznego, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	K_Ko6

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Analiza ryzyka zdrowotnego żywności.
Bezpieczeństwo zdrowotne związane z obecnością mikroorganizmów.

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Trwałość mikrobiologiczna żywności.
Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności.
Zapewnienie bezpieczeństwa żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej.
Zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.
Bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów na rynku usług gastronomicznych.
Przetwarzanie żywności, wpływa na jakość zdrowotną żywności.

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

Treści merytoryczne
Techniki stosowane w ocenie jakości żywności.
Techniki obróbki żywności, bezpieczne sporządzanie żywności.
Metody oznaczania podstawowych składników żywności.
Ocena higieniczna produktów spożywczych.
Ocena higieniczna opakowań do żywności.
Zasady organizacji żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb poszczególnych grup społecznych, wynikających m.in. z płci, wyznania, wieku czy pochodzenia etnicznego.
Szczawiany w produktach spożywczych.
Zasady organizacji żywienia w szpitalach, z uwzględnieniem różnych potrzeb pacjentów wynikających m.in. z płci, wyznania, wieku i pochodzenia etnicznego.
Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych.

### 3.4 Metody dydaktyczne

**WYKŁAD:** KONWERSATORYJNY Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ, Z WYKORZYSTANIEM OFFICE 365. METODY AKTYWIZUJĄCE

**Ćwiczenia:** analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach - rozwiązywanie zadań.

Samokształcenie: praca indywidualna.

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

## 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	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, EGZAMIN PISEMNY	W
EK_02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, PREZENTACJA ZADANIA PRAKTYCZNEGO	W, ćw
EK-03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, PREZENTACJA ZADANIA PRAKTYCZNEGO	ćw

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

**Wykłady:** Zaliczenie wiedzy metodą testu jednokrotnego wyboru. Pytania obejmują tematykę

wykładów.

**Ćwiczenia:**

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. zaliczenie przygotowanego i zaprezentowanego zadania praktycznego.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Zaliczenie umiejętności: poprawne wykonanie zadania praktycznego.

Warunki zaliczenia przedmiotu

1. Obecność na wszystkich formach kształcenia.
2. Student może opuścić tylko 1 ćwiczenie, 1 wykład, (1 nieobecność nieusprawiedliwiona na każdej formie kształcenia), w przypadku Indywidualnej Organizacji Zajęć nieobecności studenta nie mogą przekroczyć 49% liczby godzin prowadzonych we wszystkich formach zajęciowych.
3. Uzyskanie zaliczenia wykładów, ćwiczeń w zakresie przewidzianych treści programowych na ćwiczeniach.
4. Zdanie egzaminu testowego na minimum dostateczny. Ocenę pozytywną na egzaminie uzyskuje student, który uzyskał co najmniej 60% punktów.
5. W celu weryfikacji efektów kształcenia na egzaminie jest stosowana metoda testu jednokrotnego wyboru.
6. Za każdą poprawną odpowiedź student uzyskuje jeden punkt, za błędną 0 punktów.

Zaliczenie poprawkowe ma analogiczną formę do zaliczenia w pierwszym terminie.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Przy wystawianiu ocen wykorzystywana jest następująca skala:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

**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	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	4
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	73
SUMA GODZIN	102
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

*\* 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:

1. Gajdek G., Puchalski Cz. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wydawnictwo UR 2020.
2. Góralczyk K. System bezpieczeństwa żywności : jakość i bezpieczeństwo żywności. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe UKSW, 2020.
3. Płocki R. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania. Szczytno : Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. WIŚNIEWSKA M. Kultura bezpieczeństwa żywności : istota i narzędzia pomiaru. Warszawa : CeDeWu, 2021.
2. Zapała G., Puchalski Cz. (red.): Bezpieczeństwo żywności Wydawnictwo UR, Rzeszów 2016.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej