

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 - 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Higiena żywności i żywienia
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok 2, sem. I
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr n. chem. inż. Agnieszka Ewa Stępień
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	wykład i ćwiczenia konwersatoryjne - dr n. chem. inż. Agnieszka Ewa Stępień

* -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	6	10							2

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)**

WYKŁAD – ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA KONWERSATORYJNE - ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

brak

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z podstawowymi zasadami higieny żywności i żywienia.
C2	Poznanie istoty wymagań higienicznych wobec zakładów żywienia zbiorowego oraz produkujących żywność.
C3	Uzyskanie niezbędnej wiedzy do określania wymagań higienicznych wobec zakładów produkujących żywność oraz zakładów żywienia zbiorowego.
C4	Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z higieny. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z higieny.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna wymagania higieniczne zakładów żywienia zbiorowego i przepisy określające wymagania sanitarno-epidemiologiczne dla obiektów branży spożywczej i zakładów żywienia zbiorowego.	K_W12, K_W13
EK_02	Umie posługiwać się zasadami higieny w zakładach żywienia zbiorowego i wykazać konieczność ich stosowania.	K_U04,
EK_03	Student aktywnie pogłębia i aktualizuje wiedzę z zakresu higieny żywności i żywienia.	K_Ko4, K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Przepisy określające wymagania higieniczne dla obiektów branży spożywczej.
Wymagania higieniczne wszystkich typów zakładów żywienia zbiorowego.
Szkodniki magazynów żywnościowych.
Zagrożenia żywności.
Zakażenia i zatrucia pokarmowe.

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

Treści merytoryczne
Przedmioty i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością.
Kwalifikacje pracowników branży spożywczej – wymagania sanitarno-epidemiologiczne

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

Wymagania sanitarno-higieniczne w zakładach produkujących żywność i w zakładach żywienia człowieka.
Systemy bezpieczeństwa i jakości żywności. Analiza zagrożeń. Dokumentacja i wdrażanie systemów- GMP, GHP, HACCP.
Systemy zapewniania jakości żywności i systemy certyfikujące- QACP, TQM, ISO 9000, ISO 22000, BRC, IFS
RASFF - system ostrzegania o zagrożeniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: prezentacja multimedialna,

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, projekt, analiza materiałów z dyskusją

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	Zaliczenie	W
EK_02	ZALICZENIE Z OCENĄ: REALIZACJA PROJEKTU	ĆW
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: Zaliczenie przedmiotu uzyskanie oceny minimum dostatecznej z ćwiczeń konwersatoryjnych.

Obecność na wykładzie obowiązkowa. Forma przeprowadzenia wykładów w trybie stacjonarnym z możliwością zmiany na tryb zdalny z względu na zmianę sytuacji epidemiologicznej SARS-CoV-2.

Ćwiczenia konwersatoryjne:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. dyskusja w czasie ćwiczeń,
3. ocena projektu,

Forma przeprowadzenia ćwiczeń konwersatoryjnych w trybie stacjonarnym z możliwością zmiany na tryb zdalny z względu na zmianę sytuacji epidemiologicznej SARS-CoV-2.

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	16
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	10
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	56
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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: <ol style="list-style-type: none">1. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.2. Dąbrowska Z.: Higiena żywności i żywienia. Wydawnictwo ODDK, Warszawa 2001.3. Jethon Z., Grzybowski A.(red.): Medycyna zapobiegawcza i środowiskowa. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2000.4. Korczak C.: Higiena. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1998.5. Marcinkowski J.T.(red.): Higiena, profilaktyka i organizacja w zawodach medycznych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003.
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Czasopisma branżowe

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej