

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

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, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, sem. III
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	Mgr inż. Adrian Frydrych
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W, Ćw: Mgr inż. Adrian Frydrych

* -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	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)

WYKŁAD – ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA KONWERSATORYJNE- ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawy wiedzy z zakresu przedmiotów: żywienia człowieka, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii.

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 wymagania higieniczne 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 z uwzględnieniem różnorodnych potrzeb pracowników i klientów, wynikających m.in. z płci, wieku, wyznania i pochodzenia etnicznego oraz wykazać konieczność ich stosowania.	K_U04
EK_03	Student aktywnie pogłębia i aktualizuje wiedzę z zakresu higieny żywności i żywienia.	K_Ko4, K_Ko5
EK_04	Jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym, respektując różne potrzeby członków zespołu wynikające m.in. z płci, wieku, wyznania i pochodzenia etnicznego.	K_Ko7

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 środowiskowe wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności.
Zakażenia i zatrucia pokarmowe.

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

GIS jako instytucja kontrolująca i nadzorująca bezpieczeństwo żywności i zakładów produkujących żywność

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
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.
GIS jako źródło informacji o zanieczyszczeniach występujących w żywności (ostrzeżenia publiczne).

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: prezentacja multimedialna,

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, projekt, analiza materiałów z dyskusją

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, test	W
EK_02, EK_03, EK_04	ZALICZENIE Z OCENĄ: REALIZACJA PROJEKTU, OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	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.

Ćwiczenia konwersatoryjne:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. dyskusja w czasie ćwiczeń,
3. ocena projektu,
4. zaliczenie testu, minimum 60%.

Forma przeprowadzenia ćwiczeń konwersatoryjnych w trybie stacjonarnym z możliwością zmiany na tryb zdalny z względu na zmianę sytuacji epidemiologicznej. Obecność na ćwiczeniach konwersatoryjnych obowiązkowa.

Kryteria oceny:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 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	30 godz. (10 godz. W, 20 godz. Ćw)
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	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
2. Praktyka higieny żywienia i żywności : poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego.. T. 1 / publikacja pod red. Andrzeja Wielanda ; [aut. Marta Gąsiorowska i in.]. - Stan na grudzień 2002. - Poznań : "Forum", 2002.
3. Jethon Z., Grzybowski A.(red.): Medycyna zapobiegawcza i środowiskowa.Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2000.
4. Marcinkowski J.T.(red.): Higiena, profilaktyka i organizacja w zawodach medycznych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003.

Literatura uzupełniająca:

1. Czasopisma branżowe

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej