

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Kod przedmiotu</b>	<b>0915.4.DI1.D.HBŻ</b>	
<b>Nazwa przedmiotu w języku</b>	<b>polskim</b>	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności</i> <i>Hygienic and safety food</i>
	<b>angielskim</b>	

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

<b>1.1. Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>1.2. Forma studiów</b>	Stacjonarne/niestacjonarne
<b>1.3. Poziom studiów</b>	Studia I stopnia
<b>1.4. Profil studiów</b>	Praktyczny
<b>1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu</b>	Mgr Dorota Mikołajewicz
<b>1.6. Kontakt</b>	dorota.mikolajewicz@ujk.edu.pl

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>2.1. Język wykładowy</b>	Polski
<b>2.2. Wymagania wstępne</b>	Chemia, Biologia

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>3.1. Forma zajęć</b>	Wykłady/ćwiczenia	
<b>3.2. Miejsce realizacji zajęć</b>	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM, UJK	
<b>3.3. Forma zaliczenia zajęć</b>	Egzamin/Zaliczenie z oceną	
<b>3.4. Metody dydaktyczne</b>	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny. Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
<b>3.5. Wykaz literatury</b>	<b>podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kołożyn-Krajewska D. (red). Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa, 2019.</li> <li>Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności PWN, Warszawa 2021.</li> <li>Gawęcki J., (red.), Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.</li> </ol>
	<b>uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H Beck, Warszawa, 2010.</li> </ol>

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p><b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <i>Wykłady:</i> C1. Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności. C2. Poznanie istoty wymagań higienicznych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego. C3. Kształtowanie postawy studenta do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. <i>Ćwiczenia:</i> C1. Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej, z punktu widzenia zdrowia konsumenta. C2. Umiejętności przygotowania specjalistycznej dokumentacji dotyczącej zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności.</p>
<p><b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <i>Wykłady:</i> Przepisy określające wymagania higieniczne dla zakładów żywienia zbiorowego zasadnicza. Podstawy systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, System HACCP). Zanieczyszczenia biologiczne. Choroby pasożytnicze. Zagrożenia mikrobiologiczne (patogeny). Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Aspekty higieniczne projektowania zakładów żywnościowych. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywniem zbiorowym. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Urzędowy nadzór nad żywnością. <i>Ćwiczenia:</i> Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w zakładzie żywienia zbiorowego. Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych. Analiza krajowego i unijnego ustawodawstwa żywnościowego. Podział drobnoustrojów patogennych występujących w żywności. Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną i bezpieczeństwem żywności, w zakładach żywienia</p>

zbiorowego. Założenia higieniczne w projektowaniu zakładów gastronomicznych, Dobre Praktyki: Higieniczna i produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

#### 4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie <b>WIEDZY</b> :		
W01	Zna systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	DIIP_W07
W02	Potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję żywności bezpiecznej dla konsumenta.	DIIP_W08
W03	Zna przepisy określające wymagania sanitarno-epidemiologiczne dla zakładów żywienia zbiorowego.	DIIP_W06
w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> :		
U01	Umie posługiwać się dokumentacją dotyczącą higieny w zakładach żywienia zbiorowego i wykazać konieczność ich stosowania.	DIIP_U09
U02	Potrafi opracować schematy do systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.	DIIP_U02
w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b> :		
K01	Jest gotów do zrozumienia społecznych aspektów praktycznego stosowania zdobytej wiedzy.	DIIP_K05
K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości zdrowotnej.	DIIP_K01

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)											
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Projekt			Praca w grupie		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+				+					+		
W02	+				+					+		
W03	+				+					+		
U01										+		
U02										+		
K01										+		
K02										+		

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	4	77-84% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.
	5	93-100% jako średnia ocen z kolokwium, projektu oraz pracy w grupie.

### 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	50	35

<i>Udział w wykładach</i>	25	20
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	15
<b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</b>	<b>50</b>	<b>65</b>
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	30
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	35
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

**Przyjmuję do realizacji** (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....