

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	
BiJPŻ/P/I/NST/5			Hygiene and safety of food production	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		II		
Przynależność do grupy zajęć		A Grupa zajęć podstawowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9 [h]	2 ECTS
		Ćwiczenia	9 [h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		1 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		0,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		<a href="http://www.uniwersytetradom.pl">www.uniwersytetradom.pl</a>		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

## EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z higieną i bezpieczeństwem żywności
Treści programowe:	<b>Tematyka wykładów (W1):</b> Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności, rodzaje zagrożeń w żywności, czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności (3godz.). Sposoby zapewniania bezpieczeństwa żywności w przemyśle spożywczym i w placówkach żywienia zbiorowego (HCCP, GHP, GMP) (2godz.). Omówienie przykładowych technologii produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem higieny i bezpieczeństwa wytwarzania produktów spożywczych (2godz.). Proces

	<p>pakowania i opakowania w zapewnianiu bezpieczeństwa i higieny środkom spożywczym. Bezpieczeństwo i higiena żywności w świetle obowiązujących przepisów prawnych (2godz.).</p> <p><b>Tematyka ćwiczeń (U1):</b> Technologia produkcji żywności, z uwzględnieniem punktów krytycznych, wpływających na jakość i bezpieczeństwo żywności (3godz.). Porównanie produktów handlowych w aspekcie higieny i bezpieczeństwa ich przemysłowej produkcji i poprodukcyjnym cyklu życia (3godz.). Ocena wpływu higieny przygotowania, warunków przechowywania oraz jakości surowców na bezpieczeństwo lub opracowanie ankiety, mającej na celu analizę wpływu zanieczyszczeń żywności na akceptację konsumencką żywności (3godz.).</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład konwencjonalny i/lub konwersatoryjny, metody eksponujące i/lub praktyczne, studium przypadku, rozwiązywanie problemu, dyskusja, interpretacja wyników
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się.</p> <p>Uzyskanie zaliczenia z części wykładowej i ćwiczeniowej jest równoznaczne z zaliczeniem przedmiotu i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej: zaliczenie ćwiczeń 50% i kolokwium wykładowe 50%.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	zna zagrożenia i ryzyko zanieczyszczenia żywności na różnych etapach przygotowania i produkcji i dystrybucji. Rozumie potrzebę wytwarzania produktów spożywczych i potraw, wolnych od zanieczyszczeń i zna możliwe rozwiązania systemowe zapewniające higienę i bezpieczeństwo żywności.	K_WG05	wykład	Pisemna odpowiedź	Kolokwium wykładowe
U1	Potrafi wyciągnąć krytyczne wnioski dotyczące bezpieczeństwa istniejących produktów spożywczych i zaproponować własne rozwiązania. Umie przeanalizować wpływ otoczenia, procesu technologicznego czy warunków przechowywania na żywność i zaproponować rozwiązania mające na celu zapewnić bezpieczeństwo konsumentowi oraz samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji.	K_UW01 K_UU08	ćwiczenia	Odpowiedź pisemna/pisemne opracowania	Kolokwium wejściowe lub sprawozdanie/projekt
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_KR03	ćwiczenia	Odpowiedź pisemna/pisemne opracowania	Kolokwium wejściowe lub sprawozdanie/projekt

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe
1. Kołożyn-Krajewska D. Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGE, Warszawa 2001 2. Kulawik J. (red.) Obrót żywnością a zdrowie– praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, Warszawa 2009 3. Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003 4. Mitek M., Leszczyński K) (red.) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2014 5. Żbikowska A. i Leszczyński K. (red) Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia”, wyd. SGGW, Warszawa 2016

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9[h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	9[h]
Udział w konsultacjach	10 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia	X	22[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10 [h]/0,4 ECTS	22[h]/0,88ECTS	18 [h]/ 0,72 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi