

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego	
BiJPŻ/P/I/NST/39			Food safety and quality of animal origin	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		6		
Przynależność do grupy zajęć		B 2. Grupa zajęć kierunkowych - do wyboru		
Status przedmiotu		obieralny		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	18 [h]	6 ECTS
		Projekt	18 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		4,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,0 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		2,5 ECTS
		Inżynieria chemiczna		2,0 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wiedza podstawowa z zakresu technologii żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Inżynierii i Chemii Środowiska		
Koordynator		dr hab. inż. Paweł Religa prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://uniwersytetradom.pl/index.php?ServiceName=wmtiw.pr.radom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		p.religa@uthrad.pl Tel. /0 48/ 361 75 83		

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

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z potencjalnymi zagrożeniami bezpieczeństwa i jakości żywności i skutków dla zdrowia człowieka wynikającymi ze sposobu pozyskiwania surowca, produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego.
Treści programowe:	<p>Wykład Główne regulacje prawne dotyczące zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności. Produkcja zwierzęca w kontekście bezpieczeństwa żywności – stosowanie pasz i dodatków paszowych, substancji antybiotykostopowych, probiotyków. Wpływ chorób zwierząt na bezpieczeństwo produktów. Pozyskiwanie, przechowywanie i przetwarzanie surowców pochodzenia zwierzęcego. Przechowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego. Zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne żywności pochodzenia zwierzęcego. Znakowanie żywności. Żywność zafałszowana. System kontroli zewnętrznej bezpieczeństwa i jakości żywności w Polsce.</p> <p>Projekt Opracowanie wybranych zagadnień związanych z tematyką wykładu wydane w formie projektu do samodzielnego wykonania przez studenta.</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	- wykład informacyjny z elementami prezentacji multimedialnych - zajęcia projektowe
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla danego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.

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 i rozumie przemiany zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania, przechowywania oraz zabezpieczania wpływające na bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego.	K_WG04	wykład projekt	Egzamin, zaliczenie na ocenę	Test/kolokwium, prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia
U1	Potrafi pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne tj.: etyczne, ekonomiczne oraz ekologiczne.	K_UW02	projekt	Zaliczenie na ocenę	prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia
U2	Potrafi dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować: procesy, systemy, eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego wykorzystując	K_UW03	projekt	Zaliczenie na ocenę	prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia

	właściwe działania inżynierskie, narzędzia i metody.				
K1	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych. W szczególności jest świadom zagrożeń dla bezpieczeństwa człowieka wynikających z zaniedbań podczas kolejnych etapów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego.	K_KR03	wykład projekt	Egzamin, zaliczenie na ocenę	Test/kolokwium, prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia

Literatura i pomoce naukowe					
<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skrabka-Błotnicka T., Masłowski B., Bezpieczeństwo żywności, Wydawnictwo UE, Wrocław 2010. 2. Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Wydawnictwo C.H. Beck, Wrzesień 2010 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ozimek I., Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 2. Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności. Praca zbiorowa, Wydawnictwo PWN, 2017 					

Naład 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	18 [h]
Udział w projektach	X	X	18[h]
Udział w konsultacjach	25[h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	89 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	25 [h]/ 1 ECTS	89[h]/3,56ECTS	36[h]/ 1,44 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi