

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	
BiJPŻ/P/I/ST/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 stacjonarne		
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	15 [h]	2 ECTS
		Ćwiczenia	15 [h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		1 ECTS
		Inżynieria chemiczna		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		www.uniwersytetradom.pl		
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:	<p><b>Tematyka wykładów:</b></p> <p>Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności. Rodzaje zagrożeń w żywności oraz ich wpływ na zdrowie. Czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo surowców oraz produktów spożywczych i potraw (3godz.). Sposoby zapewniania bezpieczeństwa i wysokich standardów jakości żywności w przemyśle spożywczym i w placówkach żywienia zbiorowego (HCCP, GHP, GMP) (4godz.). Omówienie przykładowych technologii produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem higieny i bezpieczeństwa</p>

	<p>wytwarzanych produktów spożywczych (3godz.). Rola procesu pakowania i opakowania w zapewnianiu bezpieczeństwa i higieny środkom spożywczym (4godz.). Bezpieczeństwo i higiena żywności w świetle obowiązujących przepisów prawnych (1).</p> <p><b>Tematyka ćwiczeń:</b></p> <p>Technologia produkcji żywności przetworzonej, z uwzględnieniem punktów krytycznych, zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności (4 godz.). Technologia produkcji potraw, z uwzględnieniem czynników, decydujących o ich jakości i bezpieczeństwie (3 godz.). Porównanie produktów handlowych w aspekcie higieny i bezpieczeństwa ich przemysłowej produkcji i poprodukcyjnym cyklu życia (3 godz.). Ocena wpływu higieny przygotowania, warunków przechowywania oraz jakości surowców na bezpieczeństwo. Opracowanie kwestionariusza ankiety, mającej na celu analizę wpływu zanieczyszczeń żywności na akceptację konsumentką żywności (4 godz.). Zaliczenie (1 godz.)</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	15[h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia	X	10 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10 [h]/ 0,4 ECTS	10 [h]/0,4 ECTS	30 [h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi