

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019 - 2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Jakość i bezpieczeństwo żywności
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr Jolanta Gruszecka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Jolanta Gruszecka

* -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
I	8	10	-	-	-	-	-	-	4

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)****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Wiedza w zakresie chemii, mikrobiologii i podstaw technologii żywności.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z wiedzą w zakresie zagrożeń bezpieczeństwa żywności związanych z zanieczyszczeniami, zatruciami i zakażeniami.
C2	Zapoznanie z naturalnymi substancjami toksycznymi występującymi w żywności.
C3	Kształtowanie postawy studenta do zdobywania i pogłębiania wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.

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	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	K_W07
EK_02	Absolwent potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach planując, wdrażając odpowiednie postępowanie dietetyczne w oparciu o badania przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywienia, potrafi stosować wybrane metody i techniki oceny jakości żywności, oceny procesu produkcji żywności oraz warunków jej przechowywania.	K_U03
EK_03	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka, dąży do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.	K_K01

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Analiza ryzyka zdrowotnego żywności.
Bezpieczeństwo zdrowotne związane z obecnością mikroorganizmów.
Trwałość mikrobiologiczna żywności.
Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności.

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

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej.
Zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.
Bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów na rynku usług gastronomicznych.
Przetwarzanie żywności, wpływa na jakość zdrowotną żywności.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Techniki stosowane w ocenie jakości żywności.
Techniki obróbki żywności, bezpieczne sporządzanie żywności.
Metody oznaczania podstawowych składników żywności.
Ocena higieniczna produktów spożywczych.
Ocena higieniczna opakowań do żywności.
Glikozydy w produktach roślinnych.
Szczawiany w produktach spożywczych.
Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, konwersatorium.

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach (rozwiązywanie zadań).

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	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ , DYSKUSJA, EGZAMIN PISEMNY	W
EK_02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, PREZENTACJA MULTIMEDIALNA	W, ćw
EK-03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, PREZENTACJA MULTIMEDIALNA	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć, ocena przygotowania do zajęć, dyskusja w czasie ćwiczeń, sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń, opis przypadku. <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p> <p>Wykłady: Zaliczenie wiedzy metodą testu jednokrotnego wyboru.</p> <p>Zaliczenie umiejętności: poprawne wykonanie zadania praktycznego.</p>
--

Warunki zaliczenia przedmiotu

1. Obecność na wszystkich formach kształcenia.
2. Student może opuścić tylko 1 ćwiczenie, 1 wykład, (1 nieobecność nieusprawiedliwiona na każdej formie kształcenia), w przypadku Indywidualnej Organizacji Zajęć nieobecności studenta nie mogą przekroczyć 49% liczby godzin prowadzonych we wszystkich formach zajęciowych.
3. Uzyskanie zaliczenia wykładów, ćwiczeń w zakresie przewidzianych treści programowych na ćwiczeniach.
4. Zdanie egzaminu testowego na minimum dostateczny. Ocenę pozytywną na teście uzyskuje student, który uzyskał co najmniej 60% punktów.
5. W celu weryfikacji efektów kształcenia na egzaminie jest stosowana metoda testu jednokrotnego wyboru.
6. Za każdą poprawną odpowiedź student uzyskuje jeden punkt, za błędną 0 punktów.

Zaliczenie poprawkowe ma analogiczną formę do zaliczenia w pierwszym terminie.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Przy wystawianiu ocen wykorzystywana jest następująca skala:

60-67% - ocena 3,0;

68-74% – ocena 3,5;

75-82% – ocena 4,0;

83-90% – ocena 4,5;

91-100% – OCENA 5.

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	18
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	80
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	--
zasady i formy odbywania praktyk	--

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
2. Dominik P.: Żywienie zbiorowe : uzupełnienie do wykładów z przedmiotu Zasady zbiorowego żywienia i towaroznawstwo. Wydawnictwo "AlmaMer", Warszawa 2006.
3. Gawęcki J.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
4. Turlejska H.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 2004.
5. Grzymiśławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
6. D. Nowak; Jakość i bezpieczeństwo żywności - kształtowanie jakości żywieniowej w procesach technologicznych, Wydawnictwo SGGW, 2011,

Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka : podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL : Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008.
2. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą : zapobieganie, leczenie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
3. Zaguła G., Puchalski Cz. (red.): Bezpieczeństwo żywności Wydawnictwo UR, Rzeszów 2016.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej