

**SYLABUS****DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020 - 2022***(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	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr Jolanta Gruszecka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -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	10	15	-	-	-	-	-		4

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

X 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 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 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 <sup>1</sup>
EK_01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	K_Wo4
EK_02	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowywaniu planów żywieniowych.	K_Uo3
EK_03	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka.	K_Ko1

#### 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.
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

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

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).

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

## 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)

**Ćwiczenia:**

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. opis przypadku.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

**Wykłady:** Zaliczenie wiedzy metodą testu jednokrotnego wyboru.

Zaliczenie umiejętności: poprawne wykonanie zadania praktycznego.

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	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	73
SUMA GODZIN	100
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

*\* 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 2010.
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 2010.
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. Grzymisławski 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. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
3. Zapała G., Puchalski Cz. (red.): Bezpieczeństwo żywności Wydawnictwo UR, Rzeszów 2016.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej