

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**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	Stacjonarna
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
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
III	10	-	-	15	-	-	-	-	4

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

X zajęcia w formie tradycyjnej

X 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_Wo7
EK_02	Absolwent potrafi formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.	K_Uo7
EK_03	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	K_Ko6

### 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.

<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.

## 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.
Zasady organizacji żywienia zbiorowego.
Szczawiany w produktach spożywczych.
Zasady organizacji żywienia w szpitalach
Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych.

### 3.4 Metody dydaktyczne

**WYKŁAD: KONWERSATORYJNY Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ, Z WYKORZYSTANIEM OFFICE 365. METODY AKTYWIZUJĄCE**

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

Samokształcenie: praca indywidualna.

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 ZADANIA PRAKTYCZNEGO	W, ćw
EK-03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, PREZENTACJA ZADANIA PRAKTYCZNEGO	ćw

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

**Wykłady:** Zaliczenie wiedzy metodą testu jednokrotnego wyboru. Pytania obejmują tematykę wykładów.

**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. zaliczenie przygotowanego i zaprezentowanego zadania praktycznego.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

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 egzaminie 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>4</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. Gajdek G., Puchalski Cz. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wydawnictwo UR 2020.
2. Góralczyk K. System bezpieczeństwa żywności : jakość i bezpieczeństwo żywności. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe UKSW, 2020.
3. Płocki R. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania. Szczytno : Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. WIŚNIEWSKA M. Kultura bezpieczeństwa żywności : istota i narzędzia pomiaru. Warszawa : CeDeWu, 2021.
2. Zapała G., Puchalski Cz. (red.): Bezpieczeństwo żywności Wydawnictwo UR, Rzeszów 2016.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej