



**AKADEMIA MORSKA W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>HIGIENA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA</b>
			w jęz. angielskim	<b>FOOD AND NUTRITION HYGIENE</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Usługi Żywieniowe i Dietetyka</b>
Poziom kształcenia	<b>studia pierwszego stopnia</b>
Forma studiów	<b>niestacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VII	3					9		9	
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>18</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Zaliczone przedmioty: biochemia, mikrobiologia, ekologia.

<b>Cele przedmiotu</b>
Zaprezentowanie biologicznych, biogennych i abiogennych czynników w procesie pozyskiwania surowców, produkcji żywności i żywienia.

<b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi scharakteryzować i klasyfikować czynniki wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności i diet.	K_W04, K_W05
EKP_02	potrafi scharakteryzować zagrożenia występujące w trakcie produkcji żywności i wytwarzania dań.	K_W04, K_W05
EKP_03	potrafi ocenia zagrożenia konsumentów w kontakcie z człowiekiem i zwierzętami obecnymi w placówkach w trakcie świadczenia usług żywieniowych.	K_W04, K_W05
EKP_04	potrafi identyfikować źródła ksenobiotyków i reakcji organizmu na ich obecność.	K_U12
EKP_05	Umiejętnie reaguje na postawiony problem.	K_U12

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Cel i zadania higieny żywności i żywienia.	1				EKP_02
Żywność jako źródło ksenobiotyków.	2				EKP_04
Żywność specjalnego przeznaczenia zdrowotnego.			2		EKP_01
Środowisko zewnętrzne jako czynnik etiologiczny chorób zakaźnych.	1		7		EKP_03
Człowiek i zwierzęta w przetwórstwie żywności- aspekty zdrowotne.	2				EKP_03
Zatrucia pokarmowe. Nadzór sanitarny w przemyśle spożywczym i	2				EKP_02

placówkach żywienia zamkniętego. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).					
Surowce i dania stosowane w żywieniu w różnych częściach świata – zagrożenia zdrowotne.	1				EKP_02
<b>Łącznie godzin</b>	<b>9</b>		<b>9</b>		

<b>Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu</b>									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X	X	X	X		
EKP_02				X	X	X	X		
EKP_03				X	X	X	X		
EKP_04				X	X	X	X		
EKP_05				X	X	X	X		
EKP_06				X	X	X	X		

<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu</b>
Obecność na wszystkich laboratoriach, zdanie wszystkich sprawozdań, zaliczenie kolokwiów na co najmniej 60% oraz wykonanie projektu i jego prezentacja na wykładach.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

<b>Nakład pracy studenta</b>				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	9		9	
Czytanie literatury	10		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych	5		10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia				
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	10			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	6		4	
<b>Łącznie godzin</b>	<b>42</b>		<b>33</b>	
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>75</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>3</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	33		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	30		1	

<b>Literatura podstawowa</b>
Steinka I. <i>Higiena w usługach i przetwórstwie spożywczym</i> , 2007, Wydawnictwo AMG, Gdynia 2007
Żakowska Z., H. Stobińska, <i>Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym</i> , Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź 2000
Kołożyn-Krajewska D., T. Sikora, <i>HACCP koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</i> . SIT, NOT SPOŻ, Warszawa 1999
<b>Literatura uzupełniająca</b>
Żywność człowieka i metabolizm
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
prof. dr hab. Izabela Steinka, prof. zw. AM	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr inż. Anita Kukułowicz	KTiZJ
dr inż. Jadwiga Stankiewicz	KTiZJ