



KARTA PRZEDMIOTU

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

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywieniowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VII	2	1		1		15		15	
Razem w czasie studiów						30			

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

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

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	potrafi scharakteryzować i klasyfikować czynniki wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności i diet.	NK_W02, NK_W03
EKP_02	potrafi scharakteryzować zagrożenia występujące w trakcie produkcji żywności i wytwarzania dań.	NK_W02, NK_W03
EKP_03	potrafi ocenia zagrożenia konsumentów w kontakcie z człowiekiem i zwierzętami obecnymi w placówkach w trakcie świadczenia usług żywieniowych.	NK_W02, NK_W03
EKP_04	potrafi identyfikować źródła ksenobiotyków i reakcji organizmu na ich obecność.	NK_U08
EKP_05	Umiejętnie reaguje na postawiony problem.	NK_U08

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.	3				EKP_04
Żywność specjalnego przeznaczenia zdrowotnego.	1		5		EKP_01
Środowisko zewnętrzne jako czynnik etiologiczny chorób zakaźnych.	2		10		EKP_03
Człowiek i zwierzęta w przetwórstwie żywności- aspekty zdrowotne.	3				EKP_03
Zatrucia pokarmowe. Nadzór sanitarny w przemyśle spożywczym i	3				EKP_02

placówkach żywienia zamkniętego. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).					
Surowce i dania stosowane w żywieniu w różnych częściach świata – zagrożenia zdrowotne.	2				EKP_02
Łącznie godzin	15		15		

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
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		

Kryteria zaliczenia przedmiotu
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.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		15	
Czytanie literatury	6		5	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych	4		5	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia				
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	6			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	1		2	
Łącznie godzin	33		27	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	60			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	27		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	35		1	

Literatura podstawowa
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
Literatura uzupełniająca
Żywność człowieka i metabolizm
Bromatologia i Chemia Toksykologiczna

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
prof. dr hab. Izabela Steinka	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Anita Kukułowicz	KTiZJ
dr inż. Jadwiga Stankiewicz	KTiZJ