

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu** Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności**2. Nazwa kierunku** Dietetyka**3. Poziom studiów** studia pierwszego stopnia**4. Liczba punktów ECTS** 4**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
VI	30	30				

6. Język wykładowy polski**7. Wykładowca** Angelika Dadej, dr inż.**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

1. Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii, fizyki
2. Osiągnięte efekty kształcenia w ramach przedmiotu Mikrobiologia ogólna i żywności

9. Cele przedmiotu

C1 Nabycie wiedzy oraz umiejętności praktycznych w rozpoznawaniu zagrożeń zdrowotnych związanych z występowaniem zanieczyszczeń żywności o charakterze biologicznym, fizycznym oraz chemicznym

C2 Nabycie wiedzy oraz umiejętności w sprawowaniu nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności oraz przedmiotami mającymi bezpośredni kontakt z żywnością

C3 Umiejętność wdrożenia w praktyce i zastosowanie aktualnych przepisów krajowych i UE związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny żywności

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01	posiada wiedzę dotyczącą aktualnych przepisów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności	K_W29
EU02	posiada wiedzę na temat zagrożeń o charakterze fizycznym, chemicznym i biologicznym występujących w żywności	K_W03, K_W06, K_W28
EU03	posiada wiedzę na temat znaczenia wybranych czynników zakaźnych i możliwości ich przenoszenia z żywności na człowieka	K_W03, K_W20

UMIEJĘTNOŚCI

EU04	umie rozpoznać przyczyny skażeń żywności	K_U08
EU05	potrafi dokonać szczegółowej analizy zagrożeń i wdrożyć działania mające na celu ich eliminację	K_U08
EU06	potrafi zaprezentować potencjalnemu klientowi/pacjentowi znaczenie zagrożeń występujących w żywności	K_U04, K_U19, K_U22

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

EU07	ma świadomość szybkiego reagowania w przypadku wystąpienia zagrożenia bezpieczeństwa żywności	K_K07, K_K08
EU08	Jest gotów do prowadzenia właściwej dokumentacji celem zapewnienia bezpieczeństwa żywności	K_K07, K_K08
11. Treści programowe		
Forma zajęć – wykłady/ ćwiczenia		
WYKŁADY: <ol style="list-style-type: none"> Definicje: jakość, higiena i bezpieczeństwo żywności Omówienie podstawowych przepisów regulujących higienę i bezpieczeństwo żywności Nadzór nad bezpieczeństwem żywności. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności. Główny Inspektorat Sanitarny. Główny Lekarz Weterynarii. Kontrola sanitarno-higieniczna zakładów żywnościowych w Polsce Pojęcie kontroli zewnętrznej i wewnętrznej oraz organów ją reprezentujących Toksykologia współczesna. Toksykologia żywności. Podstawowe pojęcia stosowane w toksykologii. Parametry toksyczności. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności Bioterroryzm i agroterroryzm Zagrożenia mikrobiologiczne związane z surowcami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego Higiena osobista personelu związanego z produkcją i przetwarzaniem żywności ĆWICZENIA: <ol style="list-style-type: none"> Pakiet higieniczny, szczegółowa analiza i interpretacja obowiązujących przepisów prawa żywnościowego Krajowe i międzynarodowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności Obecność toksyn w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka Omówienie toksyczności poszczególnych metali ciężkich oraz wybranych trucizn organicznych Omówienie toksyczności mikotoksyn, toksyn grzybowych, toksyn pochodzenia zwierzęcego Obecność antybiotyków i hormonów w żywności – aktualne przepisy i limity obecności. Karencja. Szkodniki przechowalnicze i wdrażanie właściwych zasad ich eliminacji. Dezynsekcja. Deratyzacja. Identyfikacja i charakterystyka drobnoustrojów chorobotwórczych występujących w żywności. Wdrażanie procedur prowadzących do ograniczenia ich występowania i/lub całkowitej eliminacji. Omówienie patogenez, objawów oraz podstaw profilaktyki chorób zakaźnych przenoszonych za pośrednictwem żywności oraz rola Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Weterynaryjnej nad ich zwalczaniem. 		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Wykład		
2. Dyskusja		
3. Przygotowanie i zespołowa prezentacja analizy zdefiniowanego problemu		
4. Pokaz multimedialny		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Częstkowa: ocena z jednego z 3 kolokwiiów zaliczeniowych		
2. Częstkowa: obecność na zajęciach		
3. Końcowa: uzyskanie pozytywnych ocen z 3 kolokwiiów		
4. Końcowa: uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności	liczba godzin	
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	70	
2. Nakład pracy studenta	30	

suma	100
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2019	
2. Aktualne przepisy sanitarno-weterynaryjne; strona internetowa Sejmu	
3. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2016	
Literatura uzupełniająca:	
1. Seńczuk W. (red.): Toksykologia współczesna. Wyd. PZWL, Warszawa, 2006	
2. Cianciara J. Juszczyk J.: Choroby zakaźne i pasożytnicze. Wyd. Czelej, 2012	
3. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. Wyd. SGGW Warszawa 2009	
16. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się egzaminem.	
Bardzo dobry- opanowanie całego materiału, przedstawianie wiedzy w logicznym układzie, właściwie rozumie uogólnienia i związki między nimi. Posługuje się poprawnym językiem, stylem i terminologią naukową. Umiejętność interdyscyplinarnego podejścia do rozwiązania danego problemu.	
Dobry plus - opanowanie całego materiału, wiązanie wiedzy w logiczną całość, wyjaśnianie zależności pomiędzy zachodzącymi zjawiskami, odwoływanie się do praktyki z niewielkim ukierunkowaniem nauczyciela. Posługiwanie się terminologią medyczną.	
Dobry - Opanowanie materiału programowego, wiązanie wiedzy w logiczną całość, rozumienie uogólnień i związków między nimi, stosowanie wiedzy teoretycznej i praktycznej z pomocą nauczyciela. Posługiwanie się poprawnym językiem i terminologią naukową. Umiejętność rozwiązywania danego problemu w stopniu podstawowym.	
Dostateczny plus - opanowanie materiału programowego, wykazywanie związków logicznego powiązania między zjawiskami z pomocą nauczyciela. Wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce po ukierunkowaniu przez nauczyciela. Język poprawny. Posługiwanie się podstawową terminologią medyczną.	
Dostateczny - opanowanie treści programowych w zakresie podstawowym, trudności w łączeniu ich w logiczną całość. Wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce wyłącznie przy pomocy nauczyciela. Język potoczny, styl nieporadny.	
Niedostateczny – brak wiadomości programowych, brak rozumienia uogólnień, umiejętności wyjaśniania zjawisk i zależności między nimi, liczne i poważne błędy, styl nieporadny, trudności w formułowaniu odpowiedzi.	
Zaliczenie ćwiczeń:	
Kolokwium: w semestrze trzy kolokwia obejmujące poruszaną w toku kształcenia tematykę. Kolokwia składające się każdorazowo z 10 pytań o charakterze zamkniętym, trwający 10 minut. Za każdą poprawną odpowiedź 1 punkt. Oceny: dostateczna – 6 poprawnych odpowiedzi; dostateczny plus – 7 poprawnych odpowiedzi; dobry – 8 poprawnych odpowiedzi; dobry plus – 9 poprawnych odpowiedzi; bardzo dobry – 10 poprawnych odpowiedzi.	
Zaliczenie wykładów:	
Egzamin: Test składający się z 35 pytań; (30 pytań jednokrotnego wyboru; 5 pytań otwartych, na które student musi odpowiedzieć samodzielnie). Za pytania zamknięte można otrzymać 1 pkt, a za otwarte 3 pkt. Łącznie maksymalnie za test student może otrzymać 50 pkt.	
Oceny; niedostateczna (mniej niż 25 punktów); dostateczna – (26-30 punktów); dostateczna plus (31-35 punktów); dobra (36-40 punktów); dobra plus (41-45 punktów) bardzo dobra (46-50 punktów).	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej lub podmiotach zajmujących się produkcją, przetwarzaniem i magazynowaniem żywności w zakresie zapewnienia higieny i bezpieczeństwa jej wytwarzania bądź przetwarzania.	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	