

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności
Przynależność do modułu:	mikrobiologiczno-biotechnologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	-			-	-
Liczba punktów ECTS	2,5					
Sposób zaliczenia	egzamin					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	5						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:	X						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z terminologią i podstawową wiedzą na temat bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności						
2	zapoznanie studentów z problematyką bezpieczeństwa i jakości żywności w kontekście zdrowia człowieka						
3	zapoznanie studentów z prawem żywnościowym (Rozp. 178; Pakiet higieny, ustawa o BŻIŻCz, CodexAlimentarius- GMP, GHP)						
4	zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami i metodami utrzymywania higieny w zakładzie produkcyjnym						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	podstawy mikrobiologii						
2	podstawy ogólnej technologii żywności						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	student definiuje podstawowe pojęcia i terminy dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności						MB1A_W03
EKP2	student identyfikuje wymagania GMP, GHP						MB1A_W03
Umiejętności:							
EKP3	student proponuje rozwiązania techniczno-technologiczne w celu utrzymania bezpiecznej produkcji						MB1A_U02
EKP4	student wskazuje i wyszukuje dokumenty regulujące wymagania w zakresie bezpiecznej produkcji						MB1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP5	ma świadomość znaczenia produkcji bezpiecznej żywności w aspekcie prawnym i społecznym						MB1A_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
(sem 5) 1W	Stan prawny dotyczący bezpieczeństwa żywności w Polsce i Krajowe założenia i regulacje	6	EKP1, EKP4, EKP5
(sem 5) 2W	Programy wstępne GMP, GHP i Codex Alimentarius	6	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
(sem 5) 3W	Programy higieniczno – sanitarne - Człowiek	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
(sem 5) 4W	Programy higieniczno – sanitarne - mycie i dezynfekcja w zakładzie produkującym żywność	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne (laptop i projektor)		
2	Podręczniki akademickie		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	zaliczenie z oceną	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy. Zaliczenie w formie
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w zajęciach	15	
2	przygotowanie do zaliczenia z wykładu	30	
SUMA GODZIN		45	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[2,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Kołozyn-Krajewskiej D. „Higiena produkcji żywności”, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003		
2	Żakowska Z., Stobińska H., Mikrobiologia i Higiena w przemyśle spożywczym, Politechnika Łódzka, Łódź 2000,		
3	Ziajka S., Dzwolak W., Szteyn J., Zbyszyński Z., Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w przemyśle mleczarskim, Olsztyn 2000		
4	Dzwolak W., Ziajka S., Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP, Olsztyn 2001		
Literatura uzupełniająca			
5	Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny, Przegląd Mleczarski,		
6	Normy i Rozporządzenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny w produkcji żywności		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy:	Joanna Piepiórka-Stepuk		
Adres e-mail:	joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	094 3478-459		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____ Podpis	_____ Podpis