

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i bezpieczeństwo żywności
Nazwa kursu:	Higiena żywności i żywienia
Przynależność do modułu:	Moduł technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	30	-	30	-	-	-
Liczba punktów ECTS	(2,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra 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:	V						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy						
Forma zajęć:				X			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z chemicznymi środkami celowo dodawanymi do żywności						
2	zapoznanie studentów z zafałszowaniami żywności, ich wpływem na organizm człowieka oraz z metodami ich wykrywania						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych systemów zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności						
2	znajomość podstawowych informacji z mikrobiologii żywności, dodatków do żywności, procesów technologicznych, jakości żywności						
...							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Ma podstawową wiedzę związaną ze: znajomością norm żywnościowych, metodami oceny jakości i zafałszowaniami żywności oraz zagrożeniami i zafałszowaniami						MD/Ż_W04
EKP2	potrafi wymienić stosowane dodatki do żywności w technologii produkcji żywności						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP3	identyfikuje zagrożenia zdrowotne związane z higieną żywności i żywienia oraz dokonuje ich oceny i wyciąga prawidłowe wnioski z przeprowadzanych analiz dokonując doboru odpowiednich czynników produkcyjnych w celu zapewnienia produkcji żywności bezpiecznej i dobrej jakości						MD/Ż_U01 MD/Ż_U02 MD/Ż_U04
Kompetencje społeczne:							
EKP4	Potrafi samodzielnie lub w grupie analizować i omówić wyniki, oraz rozwiązywać problemy związane z higieną żywności						MD/Ż_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator 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)
L1	Wprowadzenie do tematu zajęć, prezentacja zasad BHP obowiązujących w laboratorium, prezentacja zasad zaliczenia, prezentacja tematów ćwiczeń	2	EKP1-EKP4
L2	Chemiczne środki celowo dodawane do żywności -barwniki	2	EKP1-EKP4
L3	Chemiczne środki celowo dodawane do żywności -konserwanty	2	EKP1-EKP4
L4	Chemiczne środki celowo dodawane do żywności -przeciwutleniacze	2	EKP1-EKP4
L5	Chemiczne środki celowo dodawane do żywności -substancje słodzące	2	EKP1-EKP4
L6	Substancje antyodżywcze w żywności - szczawiany	2	EKP1-EKP4
L7	Ocena świeżości i jakości jaj	2	EKP1-EKP4
L8	Zafałszowania żywności - mleko	4	EKP1-EKP4
L9	Zafałszowania żywności - miód	2	EKP1-EKP4
L10	Zafałszowania żywności - mąki	2	EKP1-EKP4
L11	Zafałszowania żywności - tłuszcze jadalne	2	EKP1-EKP4
L12	Zafałszowania żywności - produkty mięsne	2	EKP1-EKP4
L13	Kaloryczność wybranego posiłku w ciągu dnia	2	EKP1-EKP4
L14	Kaloryczność wybranego posiłku typu FastFood	2	EKP1-EKP4
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>30</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
2	Podreczniki akademicki		
3	Instrukcje do ćwiczeń i instrukcje stanowiskowe		
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
2	EKP1-EKP4	obserwacja na zajęciach, sprawozdania i wnioski po zakończeniu zajęć	Na wejściówce zadawane jest jedno pytanie. Negatywne oceny poprawiane są jeden raz w przeciągu 2 tyg od zajęć związanych z tematem. Brak poprawy kwalifikuje studenta do pisania tzw. zboja na koniec semestru. Końcowa ocena jest średnią z ocen uzyskanych ze sprawdzianów z uwzględnieniem ocen niedostatecznych oraz ich poprawek. Oddanie poprawnie wykonanych sprawozdań z ćwiczeń. Sprawozdania wykonywane są 2 na grupę i zaliczane są na zał.
...			
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	Konsultacje	3	
3.	Przygotowanie do zajęć laboratoryjnych	2	
4.	Opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdania	2	
...			
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>37</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[1,5] ECTS</b>	
<b>w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego</b>		<b>1</b>	
<b>w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych</b>		<b>1</b>	
Literatura podstawowa			
1	Dąbrowska Z.: Higiena Żywności i Żywnienia, Gdańsk 2001		
2	Krzystyniak K., Obiedziński M.: Przewodnik po bezpiecznej żywności", Warszawa 2012		
3	Brzozowska A.: Toksykologia Żywności", Warszawa 2010		
Literatura uzupełniająca			
1	artykuły naukowe, normy, rozporządzenia		
...	książki i materiały z zakresu technologii żywności		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Monika Sterczyńska, dr inż.		
Adres e-mail:	<a href="mailto:monika.sterczynska@tu.koszalin.pl">monika.sterczynska@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	94 34 78 209		

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