

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

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	15	-		-	-	-
Liczba punktów ECTS	3					
Sposób zaliczenia	egzamin					

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 (Żywność człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:	X						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z systemami zapewnienia bezpiecznej dla konsumenta						
2	zapoznanie studentów z zaletami i wadami nowoczesnej żywności i nowych źródeł żywności						
3	zapoznanie studentów z mikroflorą i szkodnikami występującymi w żywności oraz w zakładach produkcyjnych						
4	zapoznanie studentów z chemicznymi środkami celowo dodawanymi do żywności						
5	zapoznanie studentów z metodami wykrywania zafałszowań żywności i ich wpływem na organizm człowieka						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych systemów zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności						
2	znajomość podstawowych informacji z mikrobiologii żywności						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	poprawnie klasyfikuje i charakteryzuje mikroorganizmy występujące w żywności, zakładach żywienia zbiorowego i produkcyjnego oraz rozróżnia metody oceny czystości mikrobiologicznej.						MD/Ż_W02, MD/Ż_W04
EKP2	określa standardy zapewnienia higieny żywności, bezpieczeństwa stosowania dodatków do żywności						MD/Ż_W04
EKP3	rozróżnia alternatywne źródła żywności i ich rolę w żywieniu człowieka						MD/Ż_W02
Umiejętności:							
EKP4	identyfikuje zagrożenia zdrowotne związane z higieną żywności i żywienia oraz dokonuje ich oceny						MD/Ż_U01 MD/Ż_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP5	Ma świadomość odpowiedzialności producenta i pracownika za produkcję żywności bezpiecznej dla konsumenta						MD/Ż_K02

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)
W1	Systemy zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności.	2	EKP3, EKP4, EKP5
W2	Zatrucia i zakażenia pokarmowe - przyczyny, warunki rozwoju, mikroorganizmy, toksyny	2	EKP1, EKP2, EKP4
W3	Zanieczyszczenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności oraz ich skutki zdrowotne	2	EKP1, EKP2, EKP4, EKP5
W4	System wczesnego ostrzegania przedniebezpieczną żywnością RASFF, historia, podstawy prawne, zgłoszenia i statystyki	2	EKP1, EKP4, EKP5
W5	Dodatki do żywności - cele, zalety, wady	2	EKP2
W6	Szkodniki magazynowe, straty, metody zwalczania	2	EKP1, EKP2, EKP4, EKP5
W7	Nowe, atrakcyjne źródła pożywienia	2	EKP3, EKP4, EKP5
W8	Zasady przechowywania żywności w zakładach żywienia zbiorowego i gospodarstwach domowych	1	EKP1, EKP2, EKP4, EKP5
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
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
1	EKP1-EKP5	zaliczenie z oceną	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy.
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Konsultacje z nauczycielem	15	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	30	
4	Przygotowanie do egzaminu	30	
SUMA GODZIN		90	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS		[3] ECTS	
DLA KURSU			
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Dąbrowska Z.: <i>Higiena Żywności i Żywnienia</i> , Gdańsk 2001		
2	Krzysztyniak K., Obiedziński M.: <i>Przewodnik po bezpiecznej żywności</i> , Warszawa 2012		
3	Brzozowska A.: <i>Toksykologia Żywności</i> , Warszawa 2010		
Literatura uzupełniająca			
1	artykuły naukowe, normy		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Maria Dymkowska-Malesa dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94 34 78 425		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis