

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

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	-	-	-	-	-
Liczba punktów ECTS	2					
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:		7						
Kod kursu:								
Język wykładowy:		polski						
Rodzaj kursu:		specjalnościowy Żywnienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:		X						
		W	W+Ć	Ć	L	P	S	
Cel/-e kursu								
1	zapoznanie studentów z systemami zapewnienia bezpiecznej żywności dla konsumenta							
2	Zapoznanie studentów z źródłami zanieczyszczeń żywności							
3	Zapoznanie studentów z technikami i metodami utrzymania higieny							
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
EKP1	poprawnie klasyfikuje i charakteryzuje zanieczyszczenia żywności różnego pochodzenia							MD/Ż_W02, MD/Ż_W04
EKP2	określa standardy zapewnienia higieny żywności, bezpieczeństwa związanych z procesami mycia i dezynfekcji							MD/Ż_W04
Umiejętności:								
EKP3	identyfikuje zagrożenia zdrowotne związane z procesami utrzymania higieny,							MD/Ż_U01 MD/Ż_U02
Kompetencje społeczne:								
EKP4	Ma świadomość odpowiedzialności producenta i pracownika za produkcję żywności bezpiecznej dla konsumenta							MD/Ż_K02

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK	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	Stan prawny dotyczący produkcji i higieny żywności.	1	EKP1, EKP3, EKP4
W2	Człowiek jako główne źródło zagrożeń	2	EKP1, EKP3, EKP4
W3	Zagrożenia i zanieczyszczenia żywności	2	EKP1, EKP3, EKP4
W4	Podstawy mycia i dezynfekcji	2	EKP1, EKP2, EKP4
W5	Procesy mycia	2	EKP1, EKP2, EKP4
W6	Techniki mycia	2	EKP1, EKP2, EKP4
W7	Środki chemiczne, rodzaje i zastosowanie	2	EKP2, EKP4
W8	Metody oceny skuteczności mycia	2	EKP2, EKP4
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podreczniki akademicki		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	ZALICZENIE-EGZAMIN	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy.

Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Konsultacje	10	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	25	

SUMA GODZIN		50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS			
DLA KURSU		[2] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Dąbrowska Z.: Higiena Żywności i Żywnienia, Gdańsk 2001		
2	Krzysztyniak K., Obiedziński M.: Przewodnik po bezpiecznej żywności", Warszawa 2012		
3	Brzozowska A.: Toksykologia Żywności", Warszawa 2010		
Literatura uzupełniająca			
1	artykuły naukowe, normy		

Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Sylwia Mierzejewska dr inż.		
Adres e-mail:	sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94 34 78 404;		

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