



Sylabus <span style="float: right;">2019/2020</span>														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	<b>Bezpieczeństwo żywności</b>										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	<b>NAUK O ZDROWIU</b>													
Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input checked="" type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	7 2										Semestr studiów:	X zimowy <input type="checkbox"/> letni		
Typ przedmiotu	X obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Katedra i Zakład Bromatologii i Dietetyki	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
	15			20									15	
Semestr letni														
Razem w roku: 50														



Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)

C1. zdobycie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności

C2. zdobycie wiedzy na temat obowiązującego prawodawstwa w zakresie bezpieczeństwa żywności

C3.

Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:

Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>
W 01	K_W16 K_W17 K_W18 K_W19	<p>-Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe.</p> <p>- Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej</p> <p>- Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.</p> <p>- Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.</p>	Egzamin pisemny; sprawdziany pisemne z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami	WY, CN
U 01	K_U03 K_U04 K_U15	<p>-Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.</p> <p>- Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.</p> <p>- W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i</p>	Egzamin pisemny; sprawdziany pisemne z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami, opracowanie pisemne projektu w zespołach 4-osobowych	WY, CN



		bezpieczeństwa żywności.		
K 01	K_K01 K_K02	-Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.  - Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	Obserwacja postaw studenta	CN

\*\* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM - ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK - samokształcenie, EL- E-learning.

Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:

Wiedza: 5

Umiejętności: 3

Kompetencje społeczne: 2

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	35
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	15
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
Uwagi	

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)

### Wykłady

1. Podstawowe regulacje prawne ustawodawstwa żywnościowego Unii Europejskiej dotyczące: higieny środków spożywczych; urzędowej kontroli żywności; zanieczyszczeń żywności; dodatków do żywności; dietetycznych środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci, osób dorosłych a także specjalnego żywieniowego przeznaczenia; znakowania żywności; materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; urzędowej kontroli; ochrony nazw i znaków.
2. Polskie ustawodawstwo żywnościowe: Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia: wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności; warunki produkcji i obrotu; zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności.
3. Prawne aspekty działania systemów bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej i Polsce: rola i





zakres działania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz Europejskiego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych; żywność modyfikowana genetycznie w prawie europejskim i polskim; polskie regulacje prawne zapewniające bezpieczeństwo żywności: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

4. System kontroli wewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności – pojęcie, definicja i zakres działania Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej definicja i zasady systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych.

5. System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności- rola i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Seminaria

1. Nie dotyczy
- 2.
- 3.

Ćwiczenia

1. Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
2. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami przyjęcia towaru magazynowania; przygotowania potraw; przechowywania i wydawania potraw.
3. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Zapoznanie z wyposażeniem gastronomicznym oraz utrzymaniem porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych.
4. Etapy wprowadzania systemu HACCP: zakładowy zespół ds. HACCP; opis i przeznaczenie produktu; diagram przepływu; schemat produkcyjny w praktyce; analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka; ustalenie krytycznych punktów kontrolnych; określenie wartości parametrów krytycznych; system monitorowania.
5. Zasady tworzenia dokumentacji systemu HACCP.
6. Funkcjonowanie systemu HACCP w zakładach gastronomicznych i cateringowych.
7. Prezentacja systemu HACCP

Inne

- 1.
- 2.
- 3.

itd....

**Literatura podstawowa:** (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006, nowelizacja z 01.01.2015
2. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. UP, Wrocław, 2009
3. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH, Warszawa, 2009

**Literatura uzupełniająca i inne pomoce:** (nie więcej niż 3 pozycje)

1. 1. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa, 2001
- Greting H, Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa, 2004

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)

Sala seminaryjna, sala komputerowa, rzutnik multimedialny



laboratoryjne

Joanna Pieczyńska, Dr, dziedzina nauk farmaceutycznych, bromatolog, technolog żywności i żywienia człowieka, ćwiczenia laboratoryjne

Katarzyna Zabłocka-Słowińska, Dr, dziedzina nauk farmaceutycznych, bromatolog, farmaceuta, technolog żywności i żywienia człowieka, ćwiczenia laboratoryjne

Magdalena Grajzer, Dr, dziedzina nauk farmaceutycznych, bromatolog, farmaceuta, ćwiczenia laboratoryjne

Katarzyna Skórska, mgr, dziedzina nauk o zdrowiu i o kulturze fizycznej, dietetyk, ćwiczenia laboratoryjne

Mateusz Witkowski, mgr, dziedzina nauk o zdrowiu i o kulturze fizycznej, dietetyk, ćwiczenia laboratoryjne

Data opracowania sylabusu

06.06.2019

Sylabus opracował(a)

Prof. dr hab. Halina Grajeta.

Mgr Mateusz Witkowski

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

UNIwersytet Medyczny we Wrocławiu  
KATEDRA I ZAKŁAD  
BROMATOLOGII I DIETETYKI  
Kierownik

prof. dr hab. Halina Grajeta

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....