



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021															
Cykl kształcenia: 2019-2021															
Opis przedmiotu kształcenia															
Nazwa modułu/przedmiotu		Bezpieczeństwo żywności													
Wydział		Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów		Dietetyka													
Specjalność															
Poziom studiów		jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia X III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów		X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów		II						Semestr studiów:		X zimowy <input type="checkbox"/> letni					
Typ przedmiotu		X obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny													
Język wykładowy		X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X															
Liczba godzin															
Forma kształcenia															
Jednostka realizująca przedmiot	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:															
	10			10									10		
Semestr letni															
Razem w roku: 30															

<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)  C1. zdobycie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności  C2. zdobycie wiedzy na temat obowiązującego prawodawstwa w zakresie bezpieczeństwa żywności</p>													
<p>Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:</p>													
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (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-żywnościowe.</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>	<p>Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami</p>	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</p>	<p>Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami, opracowanie pisemne projektu w zespołach 4-</p>	WY, CN									

		wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	osobowych	
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:	20
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	10
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	30
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	1
Uwagi	

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

Wykłady

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

Nie dotyczy

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.

Inne

Nie dotyczy

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. 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:

**Sala seminaryjna, sala komputerowa, rzutnik multimedialny**

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)

Student zaliczył na ocenę pozytywną, w ramach studiów I stopnia, przedmioty:

- 1) Analiza i ocena jakości żywności
- 2) Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:

Student uzyskuje zaliczenie z ćwiczeń kierunkowych-nieklinicznych na podstawie zaliczonych sprawdzianów pisemnych oraz pisemnych opracowań projektów. Aby zaliczyć sprawdziany pisemne, student powinien wykazać się opanowaniem wiedzy zawartej w materiałach dydaktycznych dedykowanych poszczególnym zajęciom, zamieszczonych w formie elektronicznej na stronie

**Data opracowania sylabusa**

18.06.2020

**Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:**

Dr Joanna Pieczyńska

Mgr Mateusz Witkowski

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

KATEDRA

BROMATOLOGII I DIETETYKI

kierownik

prof. dr hab. Halina Grajeta