



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019-2021														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	JAKOŚĆ ŻYWNOSCI								Grupa szczegółowych efektów kształcenia					
	Kod grupy				Nazwa grupy									
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Jednostka realizująca przedmiot	Katedra i Zakład Bromatologii i Dietetyki													
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	<input type="checkbox"/> obowiązkowy x ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ 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														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorne (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: 30														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				5										

Kształcenie zdalne synchroniczne	10		5											
Kształcenie zdalne asynchroniczne													10	
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku: 30														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)			5											
Kształcenie zdalne synchroniczne	10		5											
Kształcenie zdalne asynchroniczne													10	
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) C1. zdobycie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności C2. zdobycie wiedzy na temat obowiązującego prawodawstwa w zakresie bezpieczeństwa żywności														
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
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	-Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.			Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami			WY, CN						
W 02	K_W17	-Wie jakie są przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i			Egzamin pisemny lub w			WY, CN						

		przestrzega ich w pracy zawodowej.	formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami	
W 03	K_W18	- Wie jakie są zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami	WY, CN
W 04	K_W19	- Wie jakie System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli istnieją oraz jakie jest ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami	WY, CN
U 01	K_U03	-Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi	WY, CN

			zajęciami, opracowanie pisemne projektu w zespołach 4- osobowych	
U 02	K_U04	- Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami, opracowanie pisemne projektu w zespołach 4-osobowych	WY, CN
U 03	K_U15	- Potrafi w pracy zawodowej wykorzystać wiedzę z dziedziny jakości żywności.	Egzamin pisemny lub w formie elektronicznej; sprawdziany pisemne lub w formie elektronicznej z wiedzy teoretycznej przed każdymi zajęciami, opracowanie pisemne projektu w zespołach 4-osobowych	WY, CN
K 01	K_K01	Potrafi określić ograniczenia swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Obserwacja postaw studenta	CN



K 02	K_K02	Wie o konieczności kontynuowania nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	Obserwacja postaw studenta	CN
<p>** 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.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:  Wiedza: 4  Umiejętności: 4  Kompetencje społeczne: 2</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			20	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)				
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			10	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			30	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			1	
Uwagi				
<p>Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)</p>				
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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 żywienia przeznaczenia; znakowania żywności; materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; urzędowej kontroli; ochrony nazw i znaków.</li> <li>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.</li> <li>3. Normy jakości żywności i metody stosowane w ocenie jakości żywności.</li> <li>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; system zarządzania jakością wg norm ISO 9000; zarządzanie jakością.</li> <li>5. System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności- rola i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.</li> </ol>				
Seminaria				
Nie dotyczy				

<p>Ćwiczenia</p> <p>1. Wprowadzenie systemu jakości w laboratorium oceny żywności. Zapoznanie z ogólnymi zasadami budowy i utrzymania systemu jakości w laboratorium, oraz praktyczne wdrożenie systemu.</p> <p>2. Analiza sensoryczna żywności.</p> <p>3. Prowadzenie dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej – podręcznik GHP/GMP</p> <p>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.</p> <p>; określenie wartości parametrów krytycznych; system monitorowania.</p>	
<p>Inne</p> <p>Nie dotyczy</p>	
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006, nowelizacja z 01.01.2015</p> <p>2. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. UP, Wrocław, 2009</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa, 2001</p> <p>2. Greting H, Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa, 2004.</p>	
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</p> <p><b>Sala seminaryjna, sala komputerowa, rzutnik multimedialny</b></p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Student zaliczył na ocenę pozytywną, w ramach studiów I stopnia, przedmioty:</p> <p>1) Analiza i ocena jakości żywności</p> <p>2) Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności</p>	
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</p> <p>Student uzyskuje zaliczenie z ćwiczeń kierunkowych-nieklincyjnych 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 internetowej jednostki prowadzącej zajęcia. Uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń kierunkowych-nieklincyjnych jest warunkiem dopuszczenia do pisemnego egzaminu końcowego.</p> <p>Aby zdać egzamin należy uzyskać przynajmniej 61% punktów możliwych do zdobycia odpowiadając na 10 krótkich ustrukturyzowanych pytań egzaminacyjnych.</p>	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:</b>
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	



Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)</b>
zaliczenie	Student uzyskuje zaliczenie przedmiotu poprzez poprawne, bieżące opracowanie sprawozdań z ćwiczeń nieklinicznych oraz zaliczenie poszczególnych kolokwium wstępnych przed danym ćwiczeniem. Formę kolokwium ustala prowadzący zajęcia.

<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny z egzaminu:</b>
Bardzo dobra (5,0)	ocenę bardzo dobrą z odpowiedzi na pytanie można uzyskać kiedy odpowiedź zawiera 96-100% punktów możliwych do zdobycia
Ponad dobra (4,5)	ocenę ponad dobrą z odpowiedzi na pytanie można uzyskać kiedy odpowiedź zawiera 91-95% punktów możliwych do zdobycia
Dobra (4,0)	ocenę dobrą z odpowiedzi na pytanie można uzyskać kiedy odpowiedź zawiera 81-90% punktów możliwych do zdobycia
Dość dobra (3,5)	ocenę dość dobrą z odpowiedzi na pytanie można uzyskać kiedy odpowiedź zawiera 71-80% punktów możliwych do zdobycia
Dostateczna (3,0)	ocenę dostateczną z odpowiedzi na pytanie można uzyskać kiedy odpowiedź zawiera 61-70% punktów możliwych do zdobycia

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Katedra i Zakład Bromatologii i Dietetyki
Adres jednostki:	ul. Borowska 211, 50-556 Wrocław
Numer telefonu:	71 784 02 07
E-mail:	joanna.wnuczyńska@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	dr Joanna Pieczyńska			
Numer telefonu:	71 784 02 14			
E-mail:	joanna.pieczynska@umed.wroc.pl			
<b>Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:</b>				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Joanna Pieczyńska	dr	nauki farmaceutyczne	Technolog żywności i żywienia człowieka/ nauczyciel	Wykłady, ćwiczenia niekliniczne

			akademicki	
Katarzyna Zabłocka-Słowińska	dr hab.	nauki farmaceutyczne	Farmaceuta/ nauczyciel akademicki	Wykłady
Magdalena Grajzer	dr	nauki farmaceutyczne	Farmaceuta/ nauczyciel akademicki	Wykłady
Katarzyna Skórska	mgr	nauki farmaceutyczne	Dietetyk/ nauczyciel akademicki	Wykłady, ćwiczenia niekliniczne

Data opracowania sylabusu

30.09.2020

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

Dr Joanna Pieczyńska

Mgr Mateusz Witkowski

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....

.....  
 Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu  
 KATEDRA I ZAKŁAD  
 BROMATOLOGII I DIETETYKI  
 Kierownik  
 prof. dr hab. Magdalena Grajzer