**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i Higiena Pracy |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Bezpieczeństwo środków żywienia ludzi i zwierząt  Safety of human and animal nutrition |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (0,96/2,04) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Anna Winiarska-Mieczan |
| Jednostka oferująca moduł | Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii |
| Cel modułu | Zanieczyszczenie żywności; Wpływ żywienia zwierząt i jakości pasz na produkty zwierzęce; Antropogeniczne źródła zanieczyszczeń pasz i żywności; Unikanie lub minimalizowanie zanieczyszczeń; Zasady produkowania i znakowania żywności; Ocena sposobu żywienia ludzi i zwierząt w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny życia i pracy. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| W1. Zna terminologię związaną z higieną, żywnością i żywieniem ludzi i zwierząt; posiada wiedzę na temat zapobiegania chorobom cywilizacyjnym dietozależnym, zna drogi przenoszenia drobnoustrojów chorobotwórczych przez żywność i wodę oraz aktualne zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych substancji chemicznych w produktach spożywczych |
|  |
| Umiejętności: |
| U1. Wykonuje proste zadania badawcze, wykazuje umiejętność poprawnego wnioskowania, umie korzystać z różnych źródeł informacji |
| U2. Posiada umiejętności wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień związanych z higieną pasz i żywności oraz potrafi wykonać prezentację wyników badań w formie multimedialnej |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. Ma świadomość znaczenia zdobytych umiejętności oraz wiedzy |
|  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BH\_W03, BH\_W04  U1 – BH\_U03  U2 – BH\_U08  K1 – BH\_K05 |
|  | InzBH\_W03 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie przedmiotów: Żywienie zwierząt, Paszoznawstwo, Higiena Zwierząt, Fizjologia zwierząt |
| Treści programowe modułu | Czynniki warunkujące jakość zdrowotną żywności (składniki pokarmowe, źródła skażeń i klasyfikacja zanieczyszczeń żywności, substancje dodatkowe w żywności); Skażenia i zanieczyszczenia pasz; Jakość pasz a jakość żywności pochodzenia zwierzęcego; Żywność bezpieczna dla zdrowia; Zatrucia i zakażenia pokarmowe; Prawo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa pasz i żywności w Polsce i w krajach Unii Europejskiej; Podstawowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i odpowiedniej jakości żywności podczas jej produkcji i przetwarzania; Warunki produkcji oraz znakowania poszczególnych grup produktów spożywczych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Należy podać literaturę wymaganą i zalecaną do zaliczenia modułu  Literatura podstawowa:  1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (Red.) Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa, 2008.  2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, 2001.  3. Wieland A. (Red.). Praktyka higieny żywienia i żywności. Poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego. Wyd. Forum, Poznań, 2004.  4. Kołożyn-Krajewska D. (Red.). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007.  Literatura uzupełniająca:  1. Hasik J., Gawęcki J. (Red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2009.  2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład problemowy, dyskusja panelowa, wykonanie projektu badawczego, prezentacje własne studentów |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikowania efektów kształcenia:  W1 – sprawdzian pisemny, udział w dyskusji  W2 – ocena pracy własnej studentów (realizacja przyznanego tematu)  U1 – ocena realizacji zadania projektowego  U2 – ocena prezentacji zadania projektowego i jego obrony  K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie  DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ w formie:  prace etapowe: projekty, opis zadań wykonywanych na ćwiczeniach itp.  prace końcowe: egzamin, prezentacja projektu archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej; dziennik prowadzącego  Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych  1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),  2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części) |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen z kart pracy oraz oceny z realizacji i prezentacji projektu;  Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń.  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  Kontaktowe   * wykład (7 godz./0,28 ECTS), * ćwiczenia (14 godz./0,56 ECTS), * konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),   Łącznie – 24 godz./0,96 ECTS  Niekontaktowe   * przygotowanie doświadczenia – projektu (16 godz. /0,64 ECTS) * studiowanie literatury (35 godz./1,4 ECTS),   Łącznie 51 godz./2,04 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach - 7 godz., w ćwiczeniach - 14 godz., konsultacjach - 3 godz. |