**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i Higiena Pracy |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Towaroznawstwo i bezpieczeństwo żywnościCommodity Science and Safety of Food |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | III |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1,92/1,08) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Piotr Skałecki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z ogólną charakterystyką surowców i produktów spożywczych. Metodami i sposobami ich pozyskiwania oraz przetwarzania. Towaroznawczą oceną ich jakości oraz czynnikami, które ją kształtują. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| W1. Zna właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców oraz produktów zwierzęcych i roślinnych oraz metody ich oceny. |
| W2. Ma wiedzę na temat zagrożeń występujących przy produkcji żywności oraz zna zasady jej urzędowego nadzoru. |
| Umiejętności: |
| U1. Potrafi dokonać identyfikacji zagrożeń przy produkcji żywności, a następnie podjąć odpowiednie działania prowadzące do ich eliminacji. |
| U2. Student potrafi ocenić jakość produktów spożywczych. |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. Student ma świadomość znaczenia i wagi towaroznawczej oceny żywności i bezpiecznej produkcji żywności i potrafi wyrażać na ten temat swe opinie i podkreślać znaczenie tej dziedziny wiedzy w życiu społecznym.  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Brak |
| Treści programowe modułu  | W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z produkcją żywności, dane dotyczące produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych w Polsce, skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna podstawowych produktów żywnościowych oraz metody ich oceny (organoleptyczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne), zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z pozyskiwaniem surowców, przetwórstwem oraz przechowywaniem i dystrybucją żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa: 1. Obowiązujące akty prawne
2. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012.
3. 3.Litwińczuk Z (red). Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2011.
4. 4.Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.

Literatura uzupełniająca: 1. 1.Świderski F. (red.) (1999): Towaroznawstwo Żywności Przetworzonej. Wydawnictwo SGGW Warszawa.
 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia laboratoryjne/karty pracy, praca zespołowa 2) ćwiczenia audytoryjne/prezentacja, praca zespołowa, dyskusja3) wykład/tradycyjny, multimedialny |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:W1- ocena pracy pisemnejW2- ocena pracy pisemnejU1 – ocena prezentacji i karty pracyK1 – dyskusja, lista obecnościDOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ w formie: prace etapowe: zaliczenia cząstkowe/elementy projektów/ praca końcowa: archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej; dziennik prowadzącegoSzczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych* student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),
* student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, 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 ocen z pracy pisemnej, kart pracy. Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Formy Formy zajęć: Kontaktowe* wykład (15 godz./0,6 ECTS),
* ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS),
* konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),

Łącznie – 48 godz./1,92 ECTSNiekontaktowe* przygotowanie prezentacji i sprawozdania (10 godz. 0,4 ECTS)
* przygotowanie do zajęć (7 godz./0,28 ECTS),
* studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS),

Łącznie 27 godz./1,08 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 godz.; w ćwiczeniach – 45 godz.; konsultacjach – 3 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 – BH\_W01W2 – BH\_W02U1 – BH\_U03U2 – BH\_U04K1 – BH\_K05InzBH\_W08InzBH\_U04 |