

ANEKS DO KARTY ZAJĘĆ

Na podstawie art. 23 ust. 1 i art. 76a ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 16 kwietnia 2020 r. o szczególnych instrumentach wsparcia w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 (Dz. U. poz. 695).

Zasady weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się w ww. sposób Uczelnia ma obowiązek udostępnić w Biuletynie Informacji Publicznej na swojej stronie podmiotowej.

1. Zajęcia i ich usytuowanie w harmonogramie realizacji programu

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności
3. Nazwa zajęć	Toksykologia żywności
4. Kod zajęć	K 09
5. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Semestr II
6. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz
7. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz – rbaraba@cyf-kr.edu.pl Mgr inż. Danuta Olejarka

2. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji							Dostosowanie do kształcenia na odległość
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne	
W_01			X					Kolokwium pisemne w formie testu jednokrotnego wyboru*
W_02			X					Kolokwium pisemne w formie opisowej
U_01				X				Sprawozdanie w formie elektronicznej na podstawie ćwiczeń wykonanych samodzielnie w domu oraz wspomaganych linkami z serwisów internetowych
K_01								Kontakt za pomocą Czatów głosowych, czat video np. WhatsApp Messenger, Google Duo.

* Test będzie zawierał 30 pytań i 120 odpowiedzi w tym 30 dobrych. Student będzie musiał wskazać prawidłową odpowiedź

3. Ocena osiągniętych efektów uczenia się uzyskanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

3.1. Zmiany w sposobie oceny w związku z dostosowaniem do kształcenia zdalnego

Ocena formująca

F1	Kolokwium nr 1 – <i>Kolokwium w formie testu jednokrotnego wyboru</i>
F2	Ćwiczenie projektowe nr 1 Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e-mail, Messenger)
F3	Kolokwium nr 2 Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e-mail, Messenger)
F4	Ćwiczenie projektowe nr 2 Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e-mail, Messenger)

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium (średnia zwykła F1+F3)
P2	Zaliczenie zajęć projektowych na podstawie średniej zwykłej F2+F4
P3	Zaliczenie przedmiotu na podstawie średniej ważonej P1+P2

4. Literatura podstawowa i uzupełniająca - zmiana lub uzupełnienie literatury w celu dostosowania do kształcenia na odległość

1. **Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B.:** Toksykologia żywności, PZWL, Warszawa 1987.
2. **Seńczuk W. (red.):** Toksykologia współczesna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3. Przepisy prawne z zakresu żywności i żywienia (polskie i unijne).

Prof. dr hab. Wiesław Barabasz

5. Odpowiedzialny za zajęcia:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 14.05.2020