

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	SYSTEMY ZARZĄDZANIA W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. prof. UR Rudy Mariusz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. prof. UR Rudy Mariusz dr inż. Gil Marian dr inż. Renata Stanisławczyk

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
5	30			45					6

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)
EGZAMIN****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: Bezpieczeństwo i higiena żywności, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych, Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z współczesną koncepcją zapewnienia jakości oraz podstawami normalizacji w zakresie systemów jakości i rolą systemu jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;
C2	Zapoznanie studentów z procedurami wdrażania, dokumentowania i certyfikowania praktyk i systemów zarządzania jakością;

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student zna i rozumie funkcjonowanie praktyk i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wymaganych przepisami prawa żywnościowego oraz dobrowolnych systemów zarządzania jakością żywności oraz zarządzania środowiskowego	K_Wo6, K_Wo9
EK_02	Student zna i rozumie wpływ czynników kształtujących jakość surowców i produktów rolnych	K_Wo6
EK_03	Student potrafi analizować dane liczbowe dotyczące występowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności	K_Wo2 K_Uo1
EK_04	Student dokonuje analizy zagrożeń występujących w produkcji, magazynowaniu i transporcie żywności, wskazuje sposoby ich eliminowania bądź ograniczania. umie ją dokumentować.	K_Wo3, K_Uo4, K_Uo5, K_Uo6, K_Uo8
EK_05	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy, oceny ryzyka i skutków podejmowanej działalności w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, ma świadomość konsekwencji swoich działań dla zdrowia konsumentów.	K_Ko1, K_Ko3 K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Jakość i cechy jakościowe żywności
Cykl życia produktu, Technologiczno-menedżerska koncepcja zarządzania jakością
Oszustwa żywnościowe – fałszowanie żywności i systemowe im zapobieganie (Ocena podatności na ryzyko i krytyczne punkty kontrolne - VACCP)
Obrona żywności z zastosowaniem systemu TACCP
Ochrona konsumenta żywności w Polsce i wpływ prawa UE na poziom tej ochrony
Model regionalny (UE) systemu bezpieczeństwa żywności
Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych w Polsce
Podstawy i zakres funkcjonowania systemu RASFF

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Systematyka zagrożeń bezpieczeństwa żywności w produkcji przemysłowej i gastronomii
Ocena zatruc i zakażeń pokarmowych
Zasady GHP w produkcji żywności
Zasady GMP w produkcji żywności
Zasady i wdrażanie systemu HACCP
System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000
Funkcjonowanie międzynarodowych standardów zarządzania: International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności wg standardu FFSC 22000
Laboratorium w zakładowym systemie zapewnienia zarządzania jakością

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną,

Ćwiczenia: analiza z dyskusją, praca w grupach, przygotowanie projektu systemu HACCP dla przedsiębiorstwa zajmującego się produkcją, magazynowaniem i transportem żywności.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw)
EK_01	egzamin pisemny	w
EK_02	egzamin pisemny	w
EK_03	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_04	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_05	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny Ćwiczenia: wykonanie projektu, udział w dyskusji, obserwacja w trakcie zajęć. Pozytywna ocena z egzaminu i kolokwiów wg następującej skali: liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst.- 51-59%, dst. plus- 60-69%, db.- 70-79%, db. plus- 80-89%, bdb.- >90% Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.
--

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	75

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	10
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	65
SUMA GODZIN	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności, PWN Warszawa 2018.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D. Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019.</p>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Konarzewska-Gubała E. Zarządzanie przez jakość, Koncepcje, metody, studia przypadków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław, 2006.</p> <p>Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa, 2005.</p> <p>Gil M., Duma-Kocan P., Rudy M., Stanisławczyk R. Serowary Salmonella w żywności wg powiadomień systemu RASFF w latach 2000-2017. Veterinary Medicine-Science and Practice. 2019, Vol. 75, nr 7, s. 394-397.</p> <p>Gil M. Stan sanitarny przemysłu spożywczego w latach 2007-2017. W: Jakość żywności i żywienia (red. Zin M., Rudy M.). Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, 2019, s. 73-84, Rzeszów.</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej