

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Rynek i bezpieczeństwo żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	Rolnictwo
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	przedmiot specjalnościowy / Agronomia z agrobiznesem
Język wykładowy	j. 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	15			30					4

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)**

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Mikrobiologia; Organizacja i ekonomika gospodarstw; Produkcja zwierzęca; Ogólna uprawa roli i roślin;
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności oraz ze sposobami ograniczania i zapobiegania ich powstawaniu;
C ₂	Zapoznanie studentów z współczesną koncepcją zapewnienia jakości oraz podstawami normalizacji w zakresie systemów jakości
C ₃	Wyjaśnienie roli systemu jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna i rozumie podstawową wiedzę w zakresie zagrożeń bezpieczeństwa żywności i funkcjonowania praktyk i systemów związanych z zarządzaniem jakością żywności (GHP/GMP oraz systemu HACCP)	K_Wo8 K_Wo9
EK_02	potrafi dokonywać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz zdrowie człowieka	K_Uo3 K_Uo4
EK_03	jest gotów do zrozumienia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Ochrona konsumenta żywności w Polsce i wpływ prawa UE na poziom tej ochrony
2. Jakość i cechy jakościowe żywności
3. Cykl życia produktu, Technologiczno-menedżerska koncepcja zarządzania jakością
4. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – zakres i sposób funkcjonowania
5. Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych w Polsce
6. Systemy i praktyki związane z zarządzaniem jakością żywności

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

Treści merytoryczne
1. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w produkcji przemysłowej i gastronomii
2. Jakość zdrowotna żywności
3. Ocena zatruc i zakażeń pokarmowych pochodzenia mikrobiologicznego
4. Ocena bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE - zagrożenia chemiczne i fizyczne

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

5. Zasady GHP w produkcji żywności
6. Zasady GMP w produkcji żywności
7. Zasady systemu HACCP

3.4 Metody dydaktyczne

WYKŁAD: WYKŁAD Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ

ĆWICZENIA: ANALIZA TEKSTÓW Z DYSKUSJĄ/ METODA PROJEKTÓW (PRACA W GRUPACH /DYSKUSJA)

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	KOŁOKWIUM	w, ćw
EK_02	KOŁOKWIUM	ćw
EK_03	PREZENTACJA	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów) z kolokwium i prezentacji: dst 55%, dst plus 65%, db 75%, db plus 85%, bdb 95%.

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	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	15
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	40
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* 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

Literatura podstawowa:

1. Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2013.
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.
3. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F., Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa, 2005.

Literatura uzupełniająca:

1. Skarbka-Błotnicka T., Maślowski B., Bezpieczeństwo żywności, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2008.
2. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne, PWN Warszawa, 2009.
3. Ozimek I., Ochrona konsumenta na rynku żywności, Wydawnictwo SGGW, 2008.
4. GIL M., DUMA-KOCAN P., RUDY M., STANISŁAWCZYK R.: SEROWARY SALMONELLA W ŻYWNOCI WG POWIADOMIEŃ SYSTEMU RASFF W LATACH 2000-2017. MEDYCYNĄ WETERYNARYJNA, 75(7), 394-397, 2019R. DOI: DX.DOI.ORG/10.21521/MW.6163.
5. GIL M.: STAN SANITARNY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W LATACH 2007-2017. MONOGRAFIA NAUKOWA PT. „JAKOŚĆ ŻYWNOCI I ŻYWIENIA”. STOWARZYSZENIE NAUKOWO-TECHNICZNE INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, RZESZÓW, 73-84, 2019R.
6. Rudy M., Żurek J., Stanisławczyk R., Gil M., Duma-Kocan P., Zaguła G., Rudy S.: Analysis of the impact of determinants of kosherness on the content of macro- and microelements in beef. Food Science & Nutrition Food, 7, 3463-3470, 2019r. Doi: 10.1002/fsn3.1192.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej