

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

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
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR; dr inż. Marian Gil

* - 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.	Zajęcia projektowe	Liczba pkt. ECTS
5	30							30	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)

WYKŁAD: EGZAMIN

ZAJĘCIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych, Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych, Inżynieria systemów produkcji, Produkcja i przechowywanie żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców i żywności, Zarządzanie środowiskiem

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

3.1. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawami normalizacji oraz systemami jakości i ich rolą w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności.
C2	Zapoznanie studentów z procedurami wdrażania, dokumentowania i certyfikowania praktyk oraz systemów zarządzania jakością.

3.2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie funkcjonowanie praktyk i systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności wymaganych przepisami prawa żywnościowego oraz dobrowolnych systemów zarządzania jakością żywności oraz zarządzania środowiskowego	K_Wo2 K_Wo9
EK_02	zna i rozumie wpływ czynników kształtujących jakość surowców i produktów rolnych	K_Wo6
EK_03	potrafi dokonać wyboru właściwych metod i narzędzi do rozwiązywania problemów dotyczących oceny jakości surowców i produktów rolnych i spożywczych	K_Wo2 K_Uo1
EK_04	dokonuje analizy zagrożeń występujących w produkcji, magazynowaniu i transporcie żywności, wskazuje sposoby ich eliminowania bądź ograniczania umie ją dokumentować	K_Wo3 K_Uo4 K_Uo6 K_Uo8
EK_05	potrafi zastosować właściwe metody zarządzania w procesie przechowywania i transportu, organizując pracę własną i w zespole	K_Uo7 K_Uo9
EK_06	jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy i dokonania krytycznej analizy dla zastosowanych rozwiązań w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, potrafi przeprowadzić ocenę ryzyka, rozwiązać zaistniałe problemy i podjąć decyzje rzecz zdrowia konsumentów	K_Uo5 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.

B. Problematyka ćwiczeń projektowych

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

Zajęcia projektowe: analiza problemu z dyskusją, praca w grupach, projekt

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	kolokwium, projekt, obserwacja w trakcie zajęć	zaj. proj.
EK_04	kolokwium, projekt, obserwacja w trakcie zajęć	zaj. proj.
EK_05	kolokwium, projekt, obserwacja w trakcie zajęć	zaj. proj.
EK_06	obserwacja w trakcie zajęć	zaj. proj.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny. Zajęcia projektowe: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen z kolokwiów, projektu oraz obserwacji podczas zajęć. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70 %, db 71-80%, db plus 81-90 %, bdb 91-100%.
--

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	8
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	82
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

Literatura podstawowa: Kowalczyk S. 2018. Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. Luning P. A., Marcelis W. J., Jongen W.M. F. 2005. Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D. 2019. Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
Literatura uzupełniająca: Konarzewska-Gubała E. 2006. Zarządzanie przez jakość, Koncepcje, metody, studia przypadków. Wyd. Akademii Ekonomicznej. Wrocław. Gil M., Stanisławczyk R., Rudy M., Duma-Kocan P., Żurek J. 2021. Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu dystrybucji. [W:] M. Rudy. Zarządzanie i innowacje w produkcji oraz przechowywaniu żywności. Rzeszów, 109-120. Gil M., Rudy M., Żurek J., Stanisławczyk R., Duma-Kocan P. 2021. Kultura bezpieczeństwa żywności w zarządzaniu jakością żywności. [W:] M. Rudy, Zarządzanie i innowacje w produkcji oraz przechowywaniu żywności, Rzeszów, 121-132. Gil M., Rudy M., Duma-Kocan P. 2020. Zarządzanie jakością w logistyce. [w:] Jakość i bezpieczeństwo żywności oraz gospodarka magazynowa, red. M. Zin, M. Rudy, Wyd. SITSPÓŻ Rzeszów, 126-136.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej