

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	BEZPIECZEŃSTWO 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 II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr Marian Gil
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr 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.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
3	15			15					3

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: Procesy logistyczne w rolnictwie, Nowe trendy w produkcji i przechowywaniu żywności, Logistyka w produkcji roślinnej, Logistyka w sektorze produkcji zwierzęcej, Systemy kontroli produkcji

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

3.1 Cele przedmiotu

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

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 zagrożenia bezpieczeństwa żywności i rozumie funkcjonowanie praktyk i systemów związanych z zarządzaniem jakością żywności (GHP/GMP oraz sytemu HACCP) w oparciu o regulacje prawa żywnościowego	K_Wo5 K_Wo6
EK_02	student potrafi identyfikować i analizować zjawiska wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz dobierać metody produkcji dla optymalizacji działalności rolniczej	K_Uo6
EK_03	student jest gotów do krytycznej oceny podejmowanych działań stwarzających zagrożenie dla bezpieczeństwa produkowanej żywności	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Ochrona prawna konsumenta żywności
Jakość żywności
Technologiczno-menedżerska koncepcja zarządzania jakością
System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – zakres i sposób funkcjonowania
Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych w Polsce

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w produkcji przemysłowej i gastronomii
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym
Jakość zdrowotna żywności
Ocena zatruć i zakażeń pokarmowych pochodzenia mikrobiologicznego

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

Ocena bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE - zagrożenia chemiczne i fizyczne
Zasady GHP w produkcji żywności
Zasady GMP w produkcji żywności
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	kolokwium	w, ćw.
EK_02	kolokwium	ćw.
EK_03	prezentacja	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie na podstawie kolokwium.

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych z kolokwium i przygotowanej prezentacji. Zaliczenie ćwiczeń i wykładu na podstawie średniej arytmetycznej ocen cząstkowych wg poniższej skali liczby 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 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	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	40
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN, 2016.

Kołożyn-Krajewska D. Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2013.

Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa, 2005.

Literatura uzupełniająca:

Skarbka-Błotnicka T., Masłowski B. Bezpieczeństwo żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2008.

Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa, 2009.

Ozimek I. Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wydawnictwo SGGW, 2008

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej