

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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 drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Marian Gil
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	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.	Ćw. projektowe	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)

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres wiedzy z przedmiotów: 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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna zagrożenia bezpieczeństwa żywności i rozumie funkcjonowanie praktyk i systemów związanych z zarządzaniem jakością żywności (GHP/GMP oraz systemu HACCP) w oparciu o regulacje prawa żywnościowego	K_Wo5 K_Wo6
EK_02	potrafi identyfikować i analizować zjawiska wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz dobierać metody produkcji dla optymalizacji działalności rolniczej	K_Uo6
EK_03	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 projektowych

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.
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.

Zasady GHP w produkcji żywności.
Zasady GMP w produkcji żywności.
Zasady systemu HACCP.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia projektowe: praca w grupach, zadania, ćwiczenia, 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. proj.
EK_02	kolokwium	ćw. proj.
EK_03	wykonanie zadań, udział w dyskusji	ćw. proj.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).

Ćwiczenia projektowe: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych z kolokwium, wykonanych zadań i udziału w dyskusji.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	4
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	42
SUMA GODZIN	76
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	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

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

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

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

Literatura uzupełniająca:

Skarbka-Błotnicka T., Maślowski B. 2008. Bezpieczeństwo żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu.

Gawęcki J., Roszkowski W. 2008. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa.

Ozimek I. 2008. Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej