

KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH

Kierunek studiów:	ZARZĄDZANIE I INŻYNIERIA PRODUKCJI					
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia					
Profil studiów:	praktyczny					
Forma studiów:	stacjonarne/niestacjonarne					
Nazwa modułu:	Bezpieczeństwo i jakość żywności					
Rodzaj modułu:	moduł do wyboru					
Język wykładowy:	język polski*					
Rok studiów:	4	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:				
Semestr:	7	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	15/12	15/12	-	-	-
Forma zaliczenia:	zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:	wiedza z modułów: Zarządzanie jakością i Zarządzanie bezpieczeństwem					

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

- Cel1:** Poznanie i zrozumienie ważnych dla współczesnego wytwórcy oraz konsumenta zagadnień, jak koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia, jakość żywności, jej fałszowanie oraz obrona żywności przed działaniami o charakterze bioterrorystycznym.
- Cel2:** Nabycie podstawowej wiedzy na temat systemów bezpieczeństwa żywności na świecie, modeli ryzyka w tym obszarze, skali fałszerstw żywnościowych na świecie, w tym koncepcję tzw. drugiej fali oszustw żywnościowych.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW

Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:			
W01	Student potrafi zdefiniować koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia w skali Polski, UE i innych wybranych krajów.	K1ZIP_W12	Kolokwium z wykładu
umiejętności:			
U01	Student posiada umiejętność identyfikacji źródeł i rodzajów zagrożeń w strukturach produkcyjnych.	K1ZIP_U01	Referat Prezentacja
kompetencji społecznych:			
K01	Student potrafi oceniać jakość i bezpieczeństwo żywności.	K1ZIP_K02	Referat Prezentacja

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykłady:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
w1	Pojęcie bezpieczeństwa żywności i jego determinanty.	2/2
w2	Prawne aspekty działania systemów bezpieczeństwa żywności.	2/2
w3	Codex Alimentarius jako przykład międzynarodowej inicjatywy w zakresie kontroli żywności i ochrony konsumentów.	2/2
w4	Systemowe podejście do bezpieczeństwa żywności w UE i Polsce.	3/1

w5	System kontroli urzędowej jakości i bezpieczeństwa żywności w UE i w Polsce.	3/2
w6	Jakość żywności i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów wobec nieuczciwych praktyk firm spożywczych.	2/2
w7	Zaliczenie.	1/1

Seminarium:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
s1	Istota wewnętrznych systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	3/3
s2	System HACCP – zasady i etapy wdrażania w zakładach produkcji żywności.	3/3
s3	Ogólna charakterystyka standardu ISO 22000:2018.	3/2
s4	Certyfikacja wg standardów IFS, BRC ... w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.	3/2
s5	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach – zadania i organizacja.	3/2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

Wykład multimedialny.

Ćwiczenia: metoda problemowa, metoda warsztatu, metoda ćwiczeniowa oparta na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy, metoda projektu, tzw. burza mózgów

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

Prezentacje multimedialne, tablica multimedialna, Internet, rzutnik multimedialny.

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu:

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

1. Krótkie zadania domowe
2. Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań
3. Referat, prezentacja

Kryteria oceny podsumowującej***:

Aktywność na zajęciach oraz kolokwia pisemne:

50-59% - ocena dostateczna,
60-69% - ocena dostateczna plus,
70-79% - ocena dobra,
80-89% - ocena dobra plus,
powyżej 90% - ocena bardzo dobra

Na ocenę 3,0: student zna podstawowe metody i narzędzia, potrafi przy pomocy prowadzącego rozwiązać proste zadania.

Na ocenę 3,5: zna podstawowe metody i narzędzia, potrafi samodzielnie rozwiązać proste zadania.

Na ocenę 4,0: zna metody i narzędzia omawiane na zajęciach, potrafi je samodzielnie zastosować.

Z pomocą prowadzącego potrafi rozwiązać zadania typowe.

Na ocenę 4,5: zna metody i narzędzia omawiane na zajęciach, potrafi je samodzielnie zastosować. Samodzielnie potrafi rozwiązać zadania typowe.

Na ocenę 5: zna metody i narzędzia omawiane na zajęciach, potrafi je samodzielnie zastosować. Samodzielnie potrafi rozwiązać zadania typowe. Jest aktywny na zajęciach.

Ocena podsumowująca***:

Ocena z modułu: średnia ocen z poszczególnych form zajęć.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	30/24
Udział w wykładach	15/12
Udział w innych formach zajęć (seminarium**)	15/12
Inne (jakie?)	-

Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	45/51
Przygotowanie do wykładu	20/24
Przygotowanie do innych form zajęć (seminarium**)	18/20
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć (seminarium**)	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	2
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kowalczyk S.: *Jakość i bezpieczeństwo żywności*, PWN 2019.
2. Bućko-Płoszczyca E., Szybieniecka E., Krochmal-Marczak B., Wilczek S.: *Bezpieczeństwo żywności – zagrożenia, organy i systemy jego kontroli*, PWSZ w Krośnie 2018.
3. Kowalska A.: *Ekonomiczne problemy fałszowania żywności. Instrumenty przeciwdziałania*. Wydawnictwo UMCS 2019.

Literatura uzupełniająca:

1. Wiśniewska M.Z.: *Kultura bezpieczeństwa żywności. Istota i narzędzia pomiaru*. CeDeWu 2017.
2. Grochowska M., *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych, ODDK 2007*.
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*. Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 z póź. zm.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** proszę wpisać odpowiednie kryteria oceny formującej i podsumowującej