

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:						
<p>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.</p> <p>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.</p>						
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		
<p>1. Metody kształcenia: Wykład multimedialny. Ćwiczenia: metoda problemowa, metoda warsztatu, metoda ćwiczeniowa oparta na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy, metoda projektu, tzw. burza mózgów</p> <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: Prezentacje multimedialne, tablica multimedialna, Internet, rzutnik multimedialny.</p>		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
<p>1. Sposób zaliczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaliczenie z oceną <p>2. Formy zaliczenia:</p> <p>Zaliczenie wykładu na ocenę:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaliczenie pisemne; • Zaliczenie ustne; • Test wiedzy; <p>(jeden z powyższych do wyboru);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obserwacja i ocena postaw studenta. <p>Zaliczenie ćwiczeń na ocenę:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ referatu (projektu), • Obserwacja i ocena postaw. <p>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się</p>		
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)