

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:	2	15/12	15/12	-	-	-
Forma zaliczenia:	zaliczenie z oceną					
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 Uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
W01	Student potrafi zdefiniować koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia w skali Polski, UE i innych wybranych krajów.	K1ZIP_W01
umiejętności:		
U01	Student posiada umiejętność identyfikacji źródeł i rodzajów zagrożeń w strukturach produkcyjnych.	K1ZIP_U01
kompetencji społecznych:		
K01	Student potrafi oceniać jakość i bezpieczeństwo żywności.	K1ZIP_K01

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
Ćwiczenia:		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
c1	Istota wewnętrznych systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	3/3
c2	System HACCP – zasady i etapy wdrażania w zakładach produkcji żywności.	3/3
c3	Ogólna charakterystyka standardu ISO 22000:2018.	3/2
c4	Certyfikacja wg standardów IFS, BRC ... w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.	3/2
c5	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		
1. Formy zaliczenia: • zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: Zaliczenie wykładu na ocenę: • Zaliczenie pisemne; • Zaliczenie ustne; • Test wiedzy; (jeden z powyższych do wyboru); • Obserwacja i ocena postaw studenta. Zaliczenie ćwiczeń na ocenę: • Przygotowanie: ▪ referatu (projektu), • Obserwacja i ocena postaw. 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się		
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 (ćwiczenia **)		15/12
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		20/26
Przygotowanie do wykładu		10/13
Przygotowanie do innych form zajęć (ćwiczenia **)		5/8
Przygotowanie do egzaminu		-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć (ćwiczenia**)		5
Łączna liczba godzin		50
Punkty ECTS za moduł		2
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 (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)