

Karta Modułu Kształcenia

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Witelona w Legnicy Wydział Nauk Technicznych i Ekonomicznych					
Kierunek studiów:			Zarządzanie i Inżynieria Produkcji		
Poziom kształcenia:			Studia pierwszego stopnia		
Profil kształcenia:			Praktyczny		
Forma studiów:			Stacjonarne, niestacjonarne		
Nazwa modułu kształcenia:			Bezpieczeństwo i jakość żywności		
Rodzaj modułu kształcenia:			Wykład do wyboru		
Sposób realizacji modułu:			Zajęcia kontaktowe		
Rok studiów	Semestr	ECTS	Formy zajęć i liczba godzin w planie studiów	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
4	7	2	Wykład	15	12
			Ćwiczenia	-	-

Cele kształcenia:

Cell: Poznanie i zrozumienie ważnych dla współczesnego wytwórcy oraz konsumenta zagadnień, jak koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia, suwerenność żywnościowa, 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.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych:

Zaliczone przedmioty: Zarządzanie jakością i Zarządzanie bezpieczeństwem.

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych:

Kod efektu	Zakres efektu	Opis efektu modułowego
EK1	Wiedza	Potrafi zdefiniować koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia w skali Polski, UE i innych wybranych krajów
EK2	Umiejętności	Umie identyfikować źródła i rodzaje zagrożeń w struktur ekonomicznych, włączając w nie sferę agrobiznesu i wyżywienia
EK3	Kompetencje	Potrafi oceniać jakość i bezpieczeństwo żywności

Treści programowe

Forma zajęć: wykład		Liczba godzin	
Kod	Tematyka zajęć	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
w1	Żywność w systemie bezpieczeństwa państwowego	1	1
w2	Bezpieczeństwo żywności w ujęciu systemowym	2	2
w3	Prawne aspekty działania systemów bezpieczeństwa żywności	2	2
w4	System bezpieczeństwa żywności w Polsce	3	2
w5	Codex Alimentarius jako przykład międzynarodowej inicjatywy w zakresie kontroli żywności i ochrony konsumentów	2	1
w6	Jakość żywności i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów wobec nieuczciwych praktyk firm spożywczych	2	2
w7	Co dalej z bezpieczeństwem żywności	2	1
W8	Kolokwium zaliczeniowe	1	1

Metody kształcenia (narzędzia dydaktyczne):

MK1: Wykład multimedialny

MK2: Prezentacje

Zasady oceniania zajęć:

Ogólne zasady zaliczania zajęć

Zaliczenie zajęć odbywa się w formie pisemnej, jak i ustnej. Praca pisemna jest udostępniona studentowi na jego życzenie, a prowadzący musi ją przechowywać przez okres jednego roku lub do zaliczenia kierunkowego efektu kształcenia.

Warunki otrzymania oceny pozytywnej:

Student powinien:

- przynajmniej dostatecznie poznać i zrozumieć podstawową wiedzę zawartą w literaturze podstawowej lub innej formie dostępnej w wyniku aktywnych form zajęć,
- przynajmniej dostatecznie opanować wszelkie umiejętności przewidziane programem przedmiotu,
- wykazać przynajmniej dostateczną umiejętność obserwowania i analizowania otaczających zjawisk, zwłaszcza tych, z którymi jako absolwent będzie miał styczność w praktycznej działalności,
- sprostać wymaganiom przewidzianym dla uzyskania zaliczenia z form towarzyszących przed zaliczeniem formy wiodącej oraz modułu.

Kryteria oceniania:

Prowadzący ustala kryteria oceniania i przedstawia studentom na pierwszych zajęciach. Zasady zaliczenia są zgodne z Regulaminem Studiów; w szczególności musi być spełniony wymóg dotyczący stopnia opanowania programu: 50-59% - ocena dostateczna, 60-69% - ocena dostateczna plus, 70-79% - ocena dobra, 80-89% - ocena dobra plus, powyżej 90% - ocena bardzo dobra.

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca:

OF1: Kolokwium / praca pisemna podczas zajęć

OF2: Obserwacja zachowań.

Ocena podsumowująca:

OP1: Ocenę z kolokwium z materiału wykładowego

Całkowity nakład pracy studenta:

Nakład pracy studenta	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Łączna liczba godzin pracy studenta:	50	
Liczba godzin kontaktowych (realizowana podczas zajęć):	15	12
Liczba godzin poświęconych na samokształcenie oraz przygotowanie do zajęć:	25	28
Liczba godzin poświęconych na przygotowanie do zaliczenia modułu:	10	10
Łączna liczba punktów ECTS:	2	
Liczba punktów ECTS przypadająca na zajęcia kontaktowe (1):	1	1
Procent programu modułu realizowany podczas zajęć z nauczycielem (2):	30%	nie dotyczy

(1) Należy podać całkowitą liczbę punktów ECTS.

(2) Dotyczy tylko studiów stacjonarnych; minimalna wartość jest równa udziałowi liczby godzin kontaktowych w łącznej liczbie godzin pracy studenta.

Tabela odniesień dla modułu kształcenia:

Efekt uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego	Cele kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Sposób weryfikacji efektów uczenia się
EK1	K1ZIP_W11	Cel1; Cel2	w1-7	MK1; MK2;	OF1; OF2; OP1
EK2	K1ZIP_U09	Cel1; Cel2	w1-7	MK1; MK2;	OF1; OF2; OP1
EK3	K1ZIP_K02	Cel1; Cel2	w4-5	MK1; MK2;	OF1; OF2; OP1

Literatura podstawowa:

1. Dwiliński L., *Zarządzanie jakością i niezawodnością wyrobów*. Oficyna Wyd. Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2000.
2. *Nauka o pracy - bezpieczeństwo, higiena, ergonomia*. T. 7. *Diagnostyka i projektowanie układów antropotechnicznych*. (red.) D. Koradecka. Wyd. Centralnego Instytutu Ochrony Pracy, Warszawa 2001.
3. Rutkowski I.P., *Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania*. PWE, Warszawa 2007.

Literatura uzupełniająca:

1. *Ekologiczne problemy jakości wyrobów*. (red.) W. Adamczyk. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2002.
2. Gorchels L., *Zarządzanie produktem. Od badania i rozwoju do budżetowania reklamy*. HELION, Gliwice 2007.
3. Horst W., *Ryzyko zawodowe na stanowisku pracy*. Cz. I. *Ergonomiczne czynniki ryzyka*. Wyd. Politechniki Poznańskiej, Poznań 2004.
4. Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów
5. Ustawa z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku
6. Ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności.

Nazwiska osób prowadzących modul: dr inż. Wiesław Ładoński

Autor programu: dr inż. Wiesław Ładoński