

## KARTA MODUŁU

### I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

#### PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH

|                                    |  |  |           |              |         |            |
|------------------------------------|--|--|-----------|--------------|---------|------------|
| <b>Kierunek studiów:</b>           | <b>ZARZĄDZANIE I INŻYNIERIA PRODUKCJI</b>                            |  |           |              |         |            |
| <b>Poziom studiów:</b>             | studia pierwszego stopnia  |  |           |              |         |            |
| <b>Profil studiów:</b>             | praktyczny   |  |           |              |         |            |
| <b>Forma studiów:</b>              | stacjonarne/niestacjonarne   |  |           |              |         |            |
| <b>Nazwa modułu:</b>               | <b>Bezpieczeństwo i jakość żywności</b>                              |  |           |              |         |            |
| <b>Rodzaj modułu:</b>              | moduł do wyboru  |  |           |              |         |            |
| <b>Język wykładowy:</b>            | język polski*  |  |           |              |         |            |
| <b>Rok studiów:</b>                | 4  | <b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b> |           |              |         |            |
| <b>Semestr:</b>                    | 7  | Wykład   | Ćwiczenia | Laboratorium | Projekt | Seminarium |
| <b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b> | 3  | 15/12  | -         | -            | -       | 15/12      |
| <b>Forma zaliczenia:</b>           | zaliczenie na ocenę  |  |           |              |         |            |
| <b>Wymagania wstępne:</b>          | 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     |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|------------------------|
| <b>wiedzy:</b>                  |   |                                     |                        |
| W01                             | Student potrafi zdefiniować koncepcje bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia w skali Polski, UE i innych wybranych krajów. | K1ZIP_W01                           | Kolokwium z wykładu    |
| <b>umiejętności:</b>            |   |                                     |                        |
| U01                             | Student posiada umiejętność identyfikacji źródeł i rodzajów zagrożeń w strukturach produkcyjnych.                           | K1ZIP_U01                           | Referat<br>Prezentacja |
| <b>kompetencji społecznych:</b> |   |                                     |                        |
| K01                             | Student potrafi oceniać jakość i bezpieczeństwo żywności.   | K1ZIP_K01                           | Referat<br>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.

Seminarium: 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 |
|---|---------------------|
| <b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b> | <b>30/24</b>        |
| Udział w wykładach  | 15/12               |
| Udział w innych formach zajęć (seminarium**)  | 15/12               |
| Inne (jakie?)   | -                   |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>  | <b>45/51</b> |
| 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            |
| <b>Łączna liczba godzin</b>  | <b>75</b>    |
| <b>Punkty ECTS za moduł</b>  | <b>3</b>     |

#### 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