



KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Przedmiot

Kierunek studiów

Konstrukcja i Eksploatacja Środków Transportu

Studia w zakresie (specjalność)

Maszyny spożywcze i chłodnictwo

Poziom studiów

drugiego stopnia

Forma studiów

niestacjonarne

Rok/semestr

2/3

Profil studiów

ogólnoakademicki

Język oferowanego przedmiotu

polski

Wymagalność

obligatoryjny

Liczba godzin

Wykład

Laboratoria

Inne (np. online)

9

Ćwiczenia

Projekty/seminaria

9

Liczba punktów

2

Wykładowcy

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dr inż. Natalia Idaszewska

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

Wymagania wstępne

WIEDZA: student ma podstawową wiedzę ogólną na temat towaroznawstwa żywności

UMIĘTNOŚCI: student potrafi posługiwać się pojęciami terminologią towaroznawstwa żywności.

KOMPETENCJE SPOŁECZNE: praca w zespole interdyscyplinarnym. Zdolność do przewodzenia zespołowi i poszerzanie wiedzy zespołowej.

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w gospodarce żywnościowej oraz wykształcenie umiejętności stosowania tych systemów w praktyce

Przedmiotowe efekty uczenia się

Wiedza

Ma podstawową wiedzę o systemach zarządzania jakością

Ma podstawową wiedzę o zagrożeniach fizycznych, chemicznych i biologicznych żywności



Ma wiedzę nt etyki w produkcji i transporcie żywności; jest świadomy zagrożeń związanych ochroną zdrowia konsumenta

Umiejętności

Potrafi komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców

Potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach

Potrafi rozwiązywać zadania z zakresu stosowania systemów bezpieczeństwa żywności

Kompetencje społeczne

Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu

Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy

Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu inżyniera transportu

Metody weryfikacji efektów uczenia się i kryteria oceny

Efekty uczenia się przedstawione wyżej weryfikowane są w następujący sposób:

Zaliczenie wykładów pisemne. Zaliczenie ćwiczeń pisemne.

Treści programowe

1. Podstawowe pojęcia z zakresu zagrożeń fizycznych, chemicznych i biologicznych żywności.
2. Aspekty prawne związane z zapewnieniem jakości w gospodarce żywnościowej.
3. Znakowanie żywności.
4. Dobre Praktyki w produkcji i transporcie żywności.
6. System HACCP.
7. System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000

Metody dydaktyczne

1. Wykład z prezentacją multimedialną
2. Ćwiczenia - rozwiązywanie zadań, projektowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, tworzenie dokumentacji do systemów zarządzania jakością żywności.

Literatura

Podstawowa

1. Hamrol A. Zarządzanie jakością z przykładami. PWN. Warszawa 2007



2. Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty Wyd. Difin, Warszawa 2011

Uzupełniająca

Wawak S. Zarządzanie jakością. Podstawy, systemy, narzędzia. HELION, Gliwice 2011

Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta

	Godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	55	2,0
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	30	1,0
Praca własna studenta (studia literaturowe, przygotowanie do zajęć laboratoryjnych/ćwiczeń, przygotowanie do kolokwium/egzaminu, wykonanie projektu) ¹	25	1,0

¹ niepotrzebne skreślić lub dopisać inne czynności