



## KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności

### Przedmiot

Kierunek studiów

Rok/semestr

Konstrukcja i eksploatacja środków transportu

2/3

Studia w zakresie (specjalność)

Profil studiów

Maszyny spożywcze i chłodnictwo

ogólnoakademicki

Poziom studiów

Język oferowanego przedmiotu

drugiego stopnia

polski

Forma studiów

Wymagalność

stacjonarne

obligatoryjny

### Liczba godzin

Wykład

Laboratoria

Inne (np. online)

15

0

Ćwiczenia

Projekty/seminaria

15

0

### Liczba punktów

2

### Wykładowcy

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dr inż. Natalia Idaszewska

Wydział Inżynierii Lądowej i Transportu

### Wymagania wstępne

WIEDZA: student ma podstawową wiedzę ogólną na temat towaroznawstwa żywności

UMIEJĘTNOŚCI: 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 ćwiczeń, przygotowanie do kolokwium i egzaminu) <sup>1</sup>	25	1,0

<sup>1</sup> niepotrzebne skreślić lub dopisać inne czynności