



## KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Podstawy wiedzy o bezpieczeństwie żywności

### Przedmiot

Kierunek studiów

Transport

Studia w zakresie (specjalność)

Poziom studiów

pierwszego stopnia

Forma studiów

niestacjonarne

Rok/semestr

3/6

Profil studiów

ogólnoakademicki

Język oferowanego przedmiotu

polski

Wymagalność

obieralny

### Liczba godzin

Wykład

18

Laboratoria

9

Inne (np. online)

0

Ćwiczenia

0

Projekty/seminaria

0

### Liczba punktów

2

### Wykładowcy

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dr inż. Natalia Idaszewska

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dopuszczalna druga osoba

Wydział inżynierii Lądowej i Transportu

### Wymagania wstępne

Student ma podstawową wiedzę ogólną na temat towaroznawstwa żywności i potrafi posługiwać się pojęciami terminologią towaroznawstwa żywności. Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, wykazuje zdolności 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

Student ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę ogólną w zakresie kluczowych zagadnień techniki oraz wiedzę szczegółową w zakresie wybranych zagadnień tej dyscypliny inżynierii transportu



### Umiejętności

Student potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł, w tym z literatury oraz baz danych, zarówno w języku polskim jak i w języku angielskim, właściwie je integrować, dokonywać ich interpretacji i krytycznej oceny, wyciągać wnioski, oraz wyczerpująco uzasadniać formułowane przez siebie opinie

Student potrafi ocenić - przynajmniej w podstawowym zakresie - różne aspekty ryzyka związanego z przedsięwzięciem transportowym i

### Kompetencje społeczne

Student ma świadomość znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów inżynierskich oraz zna przykłady i rozumie przyczyny wadliwie działających systemów transportu, które doprowadziły do poważnych strat finansowych, społecznych lub też do poważnej utraty zdrowia, a nawet życia

Student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, m.in. znajdując komercyjne zastosowania dla tworzonego systemu, mając na uwadze nie tylko korzyści biznesowe, ale również społeczne prowadzonej działalności

Student 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:

Za dyskusję oraz bieżące przygotowanie i aktywność na zajęciach. Zaliczenie wykładów pisemne. Obowiązkowe sprawozdania z zajęć laboratoryjnych.

### 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. Laboratoria - 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  | 50     | 2,0  |
| Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem  | 27     | 1,0  |
| Praca własna studenta (studia literaturowe, przygotowanie do zajęć laboratoryjnych, przygotowanie do kolokwiów) <sup>1</sup> | 23     | 1,0  |

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