

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2013/2014

Instytut Techniczny

Kierunek studiów: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 06.9

Stopień studiów: I

Specjalności: Inżynieria produkcji żywności

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności
KOD PRZEDMIOTU	IT 06.9 AIN IP11.13/14
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	4
SEMESTRY	4

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	LABORATORIUM	PROJEKT	SEMINARIUM
4	15	8			

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Zapoznanie studentów z podstawami bezpieczeństwa żywności. Zdobywanie wiedzy z zakresu definiowania pojęć jakości, bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością. Prawo żywnościowe.

Cel 2 Zdobywanie wiedzy z systemów normalizacyjnych i zapewniania jakości, wykorzystywanych przy definiowaniu i posługiwaniu się terminem jakości i bezpieczeństwo żywności.

Cel 3 Poznanie nowoczesnych metod stosowanych i wykorzystywanych do zarządzania jakością żywności w perspektywie krajowej i międzynarodowej.

Cel 4 Zdobywanie praktycznych umiejętności zastosowania wybranych metod i systemów w zarządzaniu i bezpieczeństwie żywności.



4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

a Student musi posiadać podstawową wiedzę z zakresu zarządzania jakością.

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: Zna przepisy prawne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności. Zna podstawowe pojęcia z systemu bezpieczeństwa żywności. Zna nowoczesne metody stosowane i wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności. Zna system organizacyjny oraz instytucjonalny w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego.

EK2 Umiejętności: Umie zdefiniować podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz terminów pokrewnych. Potrafi właściwie stosować procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności. Sporządza dokumentację związaną z systemami zapewnienia jakości.

EK3 Kompetencje społeczne: Świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnej w produkcji żywności o wysokiej jakości bezpiecznej dla konsumentów.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Aktualne podstawy prawne dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności i żywienia. Przepisy prawne dotyczące suplementów diety (krajowe i UE). Produkty z pogranicza- środki spożywcze a produkty lecznicze. Przepisy prawne dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (krajowe i UE). Pojęcie jakości i sposoby jej zapewnienia.	2
W2	Zagrożenia jakości zdrowotnej żywności. Rodzaje zagrożeń. Zagrożenia chemiczne w żywności tradycyjnej i GMO. Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	2
W3	Systemy zapewnienia jakości- HACCP, Normy ISO, standardy bezpieczeństwa IFS, BRC, Dobra Praktyka Rolnicza. Systemy Zintegrowanej Produkcji Rolniczej.	5
W4	Systemy znormalizowane i programy wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności.	2
W5	Nadzór urzędowy i rynkowy nad jakością i bezpieczeństwem żywności.	2
W6	Metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	2
	RAZEM	15

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności. Wstęp do księgi HACCP- GHP, GMP, GLP.	2
C2	Opracowanie księgi HACCP.	6
	RAZEM	8

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Sesje rozwiązywania problemu



M2 Wykłady

M3 Prezentacje multimedialne

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	23
Konsultacje przedmiotowe	5
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	42
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	30
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Kolokwium

F2 Ćwiczenie praktyczne

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA I		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Student zna w stopniu podstawowym przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności. Wymienia systemy zapewnienia jakości.	wykład, ćwiczenia	Kolokwium
NA OCENĘ 4	Student w stopniu dobrym zna przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności, potrafi je omówić. Wymienia pojęcia z systemu bezpieczeństwa żywnościowego. Wymienia i charakteryzuje systemy zapewnienia jakości. Definiuje, wyszukuje i kwalifikuje zagrożenia występujące w produkcji żywności.		



NA OCENĘ 5	Student zna w stopniu bardzo dobrym przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności, potrafi je omówić. Wymienia pojęcia z systemu bezpieczeństwa żywnościowego. Prawidłowo wymienia kryteria, jakie powinny być brane pod uwagę przy kwalifikowaniu zagrożeń w procesie produkcji bezpiecznej żywności oraz odnosi się przy tym do regulacji prawodawstwa. Definiuje, wyszukuje i kwalifikuje zagrożenia występujące w produkcji żywności.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Student w stopniu podstawowym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności. Wymienia celowość stosowania procedur w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Wymienia elementy składowe księgi HACCP. Potrafi samodzielnie opracować prostą instrukcję i procedurę.	wykład, ćwiczenia	Ocena z kolokwium. Ocena z opracowania Księgi HACCP.
NA OCENĘ 4	Student w stopniu dobrym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności. Wymienia celowość stosowania procedur w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Potrafi zaplanować i opracować księgę HACCP. Potrafi samodzielnie opracować instrukcje i procedury.		
NA OCENĘ 5	Student w stopniu bardzo dobrym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności, poprawnie interpretuje i komentuje. Wymienia celowość stosowania procedur w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Potrafi zaplanować i opracować księgę HACCP. Potrafi samodzielnie opracować instrukcje i procedury. Poprawnie weryfikuje sporządzoną dokumentację.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Student ma niepełną świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.	wykład, ćwiczenia	Kolokwium
NA OCENĘ 4	Student ma świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.		



NA OCENĘ 5	Student ma pełną świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.		
------------------	--	--	--

OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)

50% oceny z kolokwium, 50% oceny z opracowania Księgi HACCP.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a Pozytywna ocena z kolokwium. Pozytywna ocena z Księgi HACCP.

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	ZIP_W17	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C2	M2, M3
EK2	ZIP_UP09, ZIP_UB02, ZIP_UP04, ZIP_UP03	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2	M1, M2, M3
EK3	ZIP_UP09, ZIP_K07	Cel1, Cel2, Cel3, Cel4	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1, C2	M1, M2, M3

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Witrowa-Rajchert D., Nowak D. — *Jakość i bezpieczeństwo żywności: uwarunkowania surowcowe, technologiczno-produkcyjne i prawne.*, Warszawa, 2006, SGGW
- [2] Wiśniewska M., Malinowska E. — *Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty*, Warszawa, 2011, Difin
- [3] Luning P.A., Marcelis W. J., Jongen W.M.F. — *Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno-menedżerskie.*, Warszawa, 2005, WNT
- [4] Małyś J. — *Bezpieczeństwo żywnościowe strategiczną potrzebą ludzkości.*, Warszawa, 2008, Almamier

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Ozimek I. — *Bezpieczeństwo żywności w spekcie ochrony konsumenta w Polsce.*, Warszawa, 2006, SGGW

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr inż. Anna Mikulec (kontakt: mikuleca@gmail.com)



OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr inż. Tomasz Hebda (kontakt: thebda@wp.pl)

dr inż. Anna Mikulec (kontakt: mikuleca@gmail.com)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)	(odpowiedzialny za przedmiot)	(kierownik zakładu)	(dyrektor instytutu)
---------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------

PWSZ w Nowym Sączu

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....
.....