

# PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

## KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2014/2015

Instytut Techniczny

Kierunek studiów: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

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 AIS IP11 14/15                          |
| 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       | 30     | 15        |              |         |            |

### 3 CELE PRZEDMIOTU

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

**Cel 2** Zdobycie 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** Zdobycie 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 i bezpiecznej dla konsumentów.

## 6 TREŚCI PROGRAMOWE

### WYKŁAD

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH  | LICZBA GODZIN |
|----|---|---------------|
| W1 | Podstawy ustawodawstwa żywnościowego. Aktualne podstawy prawne dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności i żywienia. Pojęcie jakości i sposoby jej zapewnienia. | 6             |
| W2 | Rodzaje zagrożeń. Zagrożenia jakości zdrowotnej żywności. Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.  | 4             |
| W3 | Systemy zapewnienia jakości- HACCP, Normy ISO, standardy bezpieczeństwa IFS, BRC, Dobra Praktyka Rolnicza. Systemy Zintegrowanej Produkcji Rolniczej.             | 8             |
| W4 | Nadzór urzędowy i rynkowy nad jakością i bezpieczeństwem żywności.  | 4             |
| W5 | Metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.   | 5             |
| W6 | Żywność GMO- regulacje prawne.  | 3             |
|    | RAZEM   | 30            |

### ĆWICZENIA

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH | LICZBA GODZIN |
|----|--|---------------|
| C1 | Zasady opracowywania dokumentacji do książki HACCP.    | 2             |
| C2 | Opracowanie książki HACCP.                             | 13            |
|    | RAZEM  | 15            |

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

**M1** Sesje rozwiązywania problemu

**M2** Wykłady

**M3** Prezentacje multimedialne



## 8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

| FORMA AKTYWNOŚCI   | ŚREDNIA LICZBA<br>GODZIN NA<br>ZREALIZOWANIE<br>AKTYWNOŚCI |
|--|--|
| <b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>                                     |  |
| Godziny wynikające z planu studiów   | 45   |
| Konsultacje przedmiotowe   | 5  |
| Egzaminy i zaliczenia w sesji  | 0  |
| <b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b> |  |
| Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury                               | 25   |
| Opracowanie wyników  | 0  |
| Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji   | 25   |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>        | <b>100</b>   |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU  | 4  |

## 9 SPOSOBY OCENY

### OCENA FORMUJĄCA

F1 Kolokwium

F2 Ćwiczenie praktyczne

### KRYTERIA OCENY

| EFEKT KSZTAŁCENIA 1 |   | MIEJSCE<br>WERYFIKACJI | OPIS WERYFIKACJI EK 1 |
|---------------------|---|------------------------|-----------------------|
| NA<br>OCENĘ<br>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<br>OCENĘ<br>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<br>OCENĘ<br>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<br>WERYFIKACJI | OPIS WERYFIKACJI EK 2                                |
| NA<br>OCENĘ<br>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 książki HACCP. Potrafi samodzielnie opracować prostą instrukcję i procedurę.  | wykład, ćwiczenia      | Ocena z kolokwium. Ocena z opracowania Księgi HACCP. |
| NA<br>OCENĘ<br>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<br>OCENĘ<br>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<br>WERYFIKACJI | OPIS WERYFIKACJI EK 3                                |
| NA<br>OCENĘ<br>3    | Student ma niepełną świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.  | wykład, ćwiczenia      | kolokwium  |
| NA<br>OCENĘ<br>4    | Student ma świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.   |                        |  |



|                  |  |  |  |
|------------------|--|--|--|
| NA<br>OCENĘ<br>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<br>KSZTAŁCENIA<br>DLA<br>PRZEDMIOTU | ODNIESIENIE DO<br>EFEKTÓW<br>KIERUNKOWYCH       | CELE PRZEDMIOTU           | TREŚCI<br>PROGRAMOWE              | METODY<br>DYDAKTYCZNE |
|--|---|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| EK1  | ZIP_W17   | Cel1, Cel2, Cel3,<br>Cel4 | W1, W2, W3, W4,<br>W5, W6, C2     | M2, M3                |
| EK2  | ZIP_UP09,<br>ZIP_UB02,<br>ZIP_UP04,<br>ZIP_UP03 | Cel1, Cel2, Cel3,<br>Cel4 | W1, W2, W3, W4,<br>W5, W6, C1, C2 | M1, M2, M3            |
| EK3  | ZIP_UP09,<br>ZIP_K07                            | Cel1, Cel2, Cel3          | W1, W2, W3, W4,<br>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] Małysz 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)

.....  
.....