

# PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

## KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2012/2013

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 12/13
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** Zdobyć wiedzę z zakresu definiowania pojęć jakości i bezpieczeństwa żywności oraz terminów pokrewnych.

**Cel 2** Zdobyć wiedzę z systemów normalizacyjnych wykorzystywanych przy definiowaniu i posługiwaniu się terminem jakość i bezpieczeństwo żywności.

**Cel 3** Poznanie nowoczesnych metod stosowanych i wykorzystywanych do zarządzania jakością żywności.

**Cel 4** Zdobyć praktycznych umiejętności zastosowania wybranych metod 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 oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności.

**EK2** Umiejętności: Umie zdefiniować podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz terminów pokrewnych.

**EK3** Wiedza: Zna nowoczesne metody stosowane i wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności.

**EK4** Umiejętności: Umie zastosować i posługiwać się wybranymi metodami do zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

## 6 TREŚCI PROGRAMOWE

### WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Jakość i bezpieczeństwo żywności i produktów rolniczych. Pojęcie jakości i sposoby jej zapewnienia.	4
W2	Zagadnienia bezpieczeństwa. Analiza zagrożeń.	2
W3	Dobra Praktyka Rolnicza. Systemy Zintegrowanej Produkcji Rolniczej.	6
W4	Systemy znormalizowane i programy wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności.	10
W5	Nadzór urzędowy i rynkowy nad jakością i bezpieczeństwem żywności.	2
W6	Metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	6
	RAZEM	<b>30</b>

### ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności.	4
C2	Przykłady praktycznego zastosowania wybranych metod zarządzania jakością żywności.	11
	RAZEM	<b>15</b>

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

**M1** Sesje rozwiązywania problemu

**M2** Zadania tablicowe

**M3** Wykłady



## 8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE 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

### OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Kolokwium

### KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Student zna w stopniu podstawowym przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności.
NA OCENĘ 4	Student w stopniu dobrym zna przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności.
NA OCENĘ 5	Student zna w stopniu bardzo dobrym przepisy prawne oraz normalizacyjne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Student w stopniu podstawowym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz terminów pokrewnych.
NA OCENĘ 4	Student w stopniu dobrym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz terminów pokrewnych.
NA OCENĘ 5	Student w stopniu bardzo dobrym definiuje podstawowe pojęcia związane z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz terminów pokrewnych i je poprawnie interpretuje i komentuje.
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Student zna w stopniu podstawowym nowoczesne metody stosowane i wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności.
NA OCENĘ 4	Student zna w stopniu dobrym nowoczesne metody stosowane i wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności.
NA OCENĘ 5	Student zna w stopniu bardzo dobrym nowoczesne metody stosowane i wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności.
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	



NA OCENĘ 3	Student umie w stopniu podstawowym posługiwać się wybranymi metodami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
NA OCENĘ 4	Student umie w stopniu dobrym posługiwać się wybranymi metodami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
NA OCENĘ 5	Student umie w stopniu bardzo dobrym stosować i posługiwać się wybranymi metodami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

## 10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	ZIP_W17	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W3, W4, W5, W6	M3	P1
EK2	ZIP_UP04, ZIP_UP09	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1	M1, M3	F1
EK3	ZIP_UP04, ZIP_UP09, ZIP_K07, ZIP_UB02	Cel3	W1, W2, W3, W4, W5, W6, C1	M1, M3	F1
EK4	ZIP_UB02, ZIP_UP03	Cel4	C2	M2	F1

## 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

### 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. 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)

.....