**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przechowywanie i dystrybucja żywnościFood storage and distribution |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | obowiązkowy/~~fakultatywny~~ |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia/~~drugiego stopnia~~/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | ~~stacjonarne/~~niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 1,32/1,68 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Mariusz Florek |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych  |
| Cel modułu | Cel – zapoznanie ze sposobami i warunkami przechowywania żywności, występującymi procesami i obserwowanymi przemianami podczas przechowywania, jak również zagadnieniami związanymi z organizacją i zarządzaniem łańcuchami dostaw w dystrybucji żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| 1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności |
| 2. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów dostaw w dystrybucji żywności i zna zasady obrotu towarowego produktami żywnościowymi |
| Umiejętności: |
| 1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów |
| 2. potrafi zaprojektować i ocenić prosty łańcuch (sieć) dystrybucyjny wybranego produktu żywnościowego |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i dystrybucji żywności na jej bezpieczeństwo |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  |  |
| Treści programowe modułu  | Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Transport i łańcuch chłodniczy. Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Postępowanie z produktami niezgodnymi i niebezpiecznymi. Aktualne tendencje kierunków dostaw żywności w Polsce. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Dłużewski M. i wsp.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody dydaktyczne: należy podać informację na temat stosowanych metod dydaktycznych wykład klasyczny/konwersatoryjny, dyskusja, projekt, ćwiczenia terenowe |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:W1, W2, K1 – egzamin końcowy; U1 – ćwiczenia laboratoryjne, W2, U2 – zaliczenie testowe, ocena przygotowania i prezentacji projektu, K1 – ćwiczenia terenowe, ocena aktywności w dyskusjiFORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Wyniki kolokwium i egzaminu (archiwizowane w formie papierowej); projekt; dziennik aktywności prowadzącego Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych* student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),
* student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).
 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Należy określić wagę i udział ocen uzyskanych przez studenta w wyniku weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się, zwłaszcza w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych. W przypadku przedmiotów 2-3 semestralnych należy uwzględnić udział ocen uzyskanych na koniec każdego semestru.Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń (25% ocena kolokwium + 25% ocena przygotowania i prezentacji projektu)Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć: **Kontaktowe*** wykład (10 godz./0,40 ECTS)
* ćwiczenia (15 godz./0,60 ECTS)
* konsultacje (5 godz./0,20 ECTS)
* egzamin/egzamin poprawkowy (3 godz./0,12 ECTS)

Łącznie – 33 godz./1,32 ECTS**Niekontaktowe*** przygotowanie do ćwiczeń (10 godz./0,40)
* przygotowanie do zaliczenia (5 godz./0,20)
* przygotowanie projektu (15 godz./0,60)
* przygotowanie do egzaminu (12 godz./0,48)

Łącznie 42 godz./1,68 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 10 godz.udział w ćwiczeniach – 15 godz.udział w konsultacjach –5 godz.udział w egzaminie (+poprawkowy) – 3 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 – BC1\_W10W2 – BC1\_W14, BC1\_W16 U1 – BC1\_U09U2 – BC1\_U06, BC1\_U12K1 – BC\_K05U2 – InzBC\_U05 |