**Karta opisu zajęć (sylabus)**

| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| --- | --- |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Identyfikowalność żywności i pasz  Traceability of food and fodder |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (1/2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Robert Krusiński |
| Jednostka oferująca moduł | Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z systemem identyfikowalności pasz i żywności jako sposobem zapewnienia bezpieczeństwa żywności |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| W1. Ma wiedzę z zakresu prawa żywnościowego obowiązującego w Polsce i innych krajach UE, systemu identyfikowalności oraz zasad funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności. |
| W2. Zna zasady etykietowania i certyfikacji stosowane w Polsce i innych krajach UE. |
| W3. Ma wiedzę na temat wpływu składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta. |
| Umiejętności: |
| U1. Umie wyszukać i zrozumieć informacje dotyczące prawa żywnościowego obowiązującego w Polsce i innych krajach UE. |
| U2. Przygotowuje i przedstawia prezentacje, ustne wystąpienia i pisemne sprawozdania dotyczące konkretnego zagadnienia. |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. Rozumie potrzebę stałego uzupełniania wiedzy w zakresie przepisów prawa żywnościowego |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - BC2 \_W04  W2 - BC2 \_W06  W3 - BC2 \_W07  U1 - BC2 \_U01  U2 - BC2 \_U13  K1 - BC2 \_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | U – InzBC\_U01 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie biochemii, fizjologii zwierząt, paszoznawstwa, zagrożeń w produkcji roślinnej i zwierzęcej |
| Treści programowe modułu | Zasady funkcjonowania systemu śledzenia produktu; możliwości śledzenia; znakowanie i etykietowanie pasz i żywności; dystrybucja na rynku; zewnętrzne i wewnętrzne systemy identyfikowalności; identyfikowalność w świetle prawa; zależność pomiędzy jakością pasz a jakością produktów pochodzenia zwierzęcego; zależność pomiędzy uprawą a jakością żywności pochodzenia roślinnego; korzyści wynikające z wdrożenia systemu identyfikowalności; sposoby zarządzania kryzysowego w przypadku wystąpienia zagrożeń. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:  1. Skrzypek E. (Red.). Metody, techniki i narzędzia zarządzania. Wyd. UMCS, Lublin, 2011.  2. Akty prawne  Literatura uzupełniająca:  1. Wieland A. (Red.). Praktyka higieny żywienia i żywności. Poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego. Wyd. Forum, Poznań, 2004.  2. Kołożyn-Krajewska D. (Red.). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, zadania z wykorzystaniem programów komputerowych, prace projektowe, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:  W1 – ocena realizacji przyznanego tematu (praca własna), kolokwium pisemne, egzamin pisemny  W2 – praca własna na ćwiczeniach  W3 – kolokwium pisemne, egzamin pisemny  U1 – ocena wykonania zadania projektowego  U2 – ocena realizacji przyznanego tematu oraz zadania projektowego (praca własna)  K1 – pytania otwarte na kolokwiach i egzaminie  DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ w formie:  prace etapowe: projekty, opis zadań wykonywanych na ćwiczeniach itp.  prace końcowe: egzamin, prezentacja projektu archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej; dziennik prowadzącego  Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych  1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),  2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, 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 | Ocena z ćwiczeń – średnia arytmetyczna ocen z kart pracy oraz oceny z realizacji i prezentacji projektu;  Ocena końcowa – ocena z egzaminu 60% + 40% ocena z ćwiczeń.  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury  **Kontaktowe**   * wykład (7 godz./0,3 ECTS), * ćwiczenia (14 godz./0,6 ECTS), * konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), * egzamin (2 godz./0,08 ECTS).   Łącznie – 26 godz./1,0 ECTS  **Niekontaktowe**   * przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), * przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,8 ECTS), * przygotowanie projektów (20 godz./0,8 ECTS)   Łącznie - 50 godz./2,0 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 7 godz.; w ćwiczeniach – 14 godz.; konsultacjach – 3 godz.; egzaminie – 2 godz. |