**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności The official controls on food safety |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,00 /1,00) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr n. wet. Zbigniew Bełkot  |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia |
| Cel modułu | Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie urzędowego nadzoru nad żywnością w Polsce |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| W1. Absolwent zna i rozumie zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym  |
| W2. Absolwent zna i rozumie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, system identyfikowalności oraz zasady funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności  |
| W3. Absolwent zna i rozumie metody i narzędzia stosowane w celu rozwiązywania zadań z zakresu zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności |
| Umiejętności: |
| U1. Absolwent potrafi ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka. |
| U2. Absolwent potrafi samodzielnie zastosować odpowiednie metody i narzędzia jakości do analizy funkcjonowania systemów oraz rozwiązywania typowych problemów z zakresu bezpieczeństwa żywności. |
| U3. Absolwent potrafi samodzielnie identyfikować potencjalne zagrożenia oraz dokonać ich oceny i przeprowadzić analizę ryzyka na etapie produkcji podstawowej, w przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz wprowadzić odpowiednie działania w celu ich wyeliminowania lub ograniczenia. |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. Absolwent jest gotów do stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przepisów prawa żywnościowego, standardów jakościowych, metod oceny jakości żywności oraz stosowanych metod i narzędzi weryfikacji, potrafiąc jednocześnie zorganizować proces uczenia się innych osób. |
| K2. Absolwent jest gotów do pracy zespołowej podczas realizowania zadań przewidzianych programem studiów; pełni różne funkcje, określa priorytety oraz umie oszacować czas potrzebny na realizację zleconego zadania i jego etapów. |
|  | K3. Absolwent jest gotów do działań w sposób przedsiębiorczy, racjonalny i zgodny ze zdobytą wiedzą. Jest kreatywny w poszukiwaniu nowych zastosowań znanych metod i narzędzi w rozwiązaniu problemów naukowych i zawodowych. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  |  |
| Treści programowe modułu  | Istotą modułu kształcenia jest zapoznanie studentów z: a) z prawnymi uwarunkowaniami i formami urzędowych kontroli żywności w Polsce; b) strukturą i funkcjonowaniem inspekcji sprawujących nadzór na żywnością; c) zasadami i sposobami przeprowadzania urzędowych kontroli żywności; d) zasadami i funkcjonowaniem systemów zapewniających jakość żywności  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1.Rajchert D. Nowak D. (red). - Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 20062.Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. – Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2010 3. Aktualne akty prawne obowiązkowe w nadzorze nad żywnością dostępne w witrynach internetowych: <http://isap.sejm.gov.pl/>, <http://eur-lex.europa.eu>.4. Normalizacja powiązana z nadzorem nad żywnością dostępna w witrynach internetowych: <http://www.pkn.pl/>, <http://normy.up.lublin.pl> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody dydaktyczne:wykład, dyskusja, ćwiczenia programowe z wykorzystaniem komputera, wypełnianie obowiązującej dokumentacji, konsultacje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:W1-W3, U1-U3 i K1-K3 pisemne zaliczenie końcowe, U2-U3 i K2 ocena wypełniania przykładowych dokumentów związanych z nadzorem nad żywnościąSzczegółowe 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).

Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, arkusze zaliczeniowe, wypełniona dokumentacja związana z nadzorem nad żywnością |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa z egzaminu pisemnego 100 %Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS |

|  |
| --- |
| **KONTAKTOWE** |
|  | *Godziny* | *ECTS* |
| wykłady | 7 h | 0,28 |
| ćwiczenia  | 14 h | 0,56 |
| konsultacje | 2 h |  0,08 |
| zaliczenie poprawkowe | 2 h |  0,08 |
| **RAZEM kontaktowe** |  **25 h** | **1,00** |
| **NIEKONTAKTOWE** |
| przygotowanie do ćwiczeń | 8 h | 0,32 |
| studiowanie literatury | 7 h | 0,28 |
| przygotowanie do zaliczenia |  10 h |  0,40 |
| **RAZEM niekontaktowe/pkt ECTS** | **25 h** |  **1,00** |

 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach - 7 h, ćwiczeniach - 14 h, konsultacjach - 2 h, zaliczeniu poprawkowym - 2 h |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 - BC2\_W01, W02, W03, W07W2 – BC2\_W04, W05, W06, W11W3 - BC2\_W08, W12, W13U1 – BC2\_U01, U02, U04U2 - BC2\_U03, U06, U07U3 – BC2\_U08, U09, U12, U13K1 – BC2\_K01, K02K2 – BC2\_K03K3 – BC2\_K04  |