

Karta opisu zajęć (syllabus)

Nazwa kierunku studiów	Biobezpieczeństwo i zarządzanie kryzysowe
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Systemowe zarządzanie ochroną żywności <i>System management of food protection</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,64/2,36)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z założeniami systemów wdrażanych w przemyśle spożywczym w celu utrzymania odpowiednich standardów produkcji żywności i jej ochrony przed zanieczyszczeniami i nieuczciwymi praktykami.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. zna zagrożenia w produkcji żywności oraz założenia systemów zarządzania ukierunkowanych na ochronę żywności
	Umiejętności:
	1. potrafi podjąć odpowiednie działania i opracować niezbędną dokumentację w celu ochrony żywności zarówno przed zanieczyszczeniami celowymi i niezamierzonymi oraz nieuczciwymi praktykami
	Kompetencje społeczne:
1. wykazuje gotowość i rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się w ramach uzyskanych kompetencji	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość zagadnień dotyczących bezpieczeństwa żywności i zagrożeń występujących przy jej produkcji
Treści programowe modułu	Ogólne zasady i podstawowe wymagania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, zarówno obligatoryjnych i dobrowolnych. GMP/GHP. System HACCP. System zarządzania bezpieczeństwem żywności według norm serii ISO 22000. Zapobiegania celowym zanieczyszczeniom i zafałszowaniom żywności - Food Defence i Food Fraud. Urzędowa kontrola żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, Wyd. C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M. Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, 2016.

	<p>Literatura uzupełniająca: Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Wyd. Difin, 2011. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009. Normy systemowe z serii ISO 9000 i ISO 22000.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, konsultacje, dyskusja, zespołowe projekty studenckie, analiza przypadków
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p><u>Sposoby weryfikacji:</u> W1 – zaliczenie końcowe – test jednokrotnego wyboru U1, K1 – udział w ćwiczeniach, ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych, zaliczenie końcowe K1 - dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach</p> <p><u>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</u> archiwizacja opracowanych ćwiczeń, zadań projektowych, dziennik prowadzącego, archiwizacja prac zaliczeniowych.</p> <p><u>Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 przedmiotu, ✓ 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 przedmiotu, ✓ 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 przedmiotu, ✓ 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 przedmiotu, ✓ student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – średnia ocena z zadań projektowych, Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.

Bilans punktów ECTS	<p><u>Godziny kontaktowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz. – 1,2 ECTS, - udział w ćwiczeniach – 30 godz. – 1,2 ECTS, - udział w konsultacjach – 4 godz. – 0,16 ECTS, - obecność na zaliczeniu końcowym/zaliczeniu poprawkowym – 2 godz. – 0,08 ECTS <p>66 godz. kontaktowych/2,64 pkt. ECTS</p> <p><u>Godziny niekontaktowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie zadania projektowego – 30 godz. – 1,2 ECTS - przygotowanie do zaliczenia – 17 godz. – 0,68 ECTS - studiowanie literatury – 12 godz. – 0,48 ECTS <p>59 godz. niekontaktowych/2,36 pkt. ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz. - udział w ćwiczeniach – 30 godz. - udział w konsultacjach – 4 godz. - obecność na zaliczeniu końcowym/zaliczeniu poprawkowym – 2 godz. <p>Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 66 godz. – 2,64 ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1– BB_W06, BB_W07 U1 – BB_U04, BB_U08 K1 – BB_K01</p>