

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	
ZZiZ/O/1/ST/18			Food safety and quality management	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
w zakresie		-		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		ogólnoakademicki		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		4		
Przynależność do grupy zajęć		Grupa zajęć kierunkowych (B _I)		
Status przedmiotu		obowiązkowych		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30 [h]	5,5 ECTS
		Projekt	45[h]	
			-	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości		5,5 ECTS
	z uprawnieniami			
	z dyscypliną	Nauki o zarządzaniu i jakości		5,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku ZZIZ		
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny		
Koordynator		dr inż. Jan Żarłok		
Adres strony internetowej pjo		http://wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		j.zarlok@urad.edu.pl , tel. +48 361 75 93		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z zarządzaniem bezpieczeństwem i jakością żywności.
Treści programowe:	<p>Wykład: Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności na świecie, UE i Polsce Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności (GMP, GHP, GLP, GAP, HACCP, TQM, ISO 2200). Systemy zapewniania jakości żywności: System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), Krajowe systemy jakości żywności: Integrowana produkcja (IP), Jakość Tradycja, System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP). Produkcja zwierzęca w kontekście jakości żywności – stosowanie pasz i dodatków paszowych, antybiotyków, itp. Choroby zwierząt a jakość produktów. Czynniki wpływające na jakość żywności pochodzenia zwierzęcego na etach: pozyskiwania, przechowywanie i przetwarzanie surowców pochodzenia zwierzęcego. Zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności pochodzenia roślinnego. Pasożyty chorobotwórcze i szkodniki w żywności pochodzenia roślinnego. Modyfikacje genetyczne żywności pochodzenia roślinnego i ich bezpieczeństwo. Środki ochrony roślin i zanieczyszczenie środowiska a bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego.</p> <p>Projekt: Opracowanie koncepcji otrzymywania wybranego produktu spożywczego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, uwzględniającego aspekty bezpieczeństwa oraz jakości żywności.</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład informacyjny z elementami prezentacji multimedialnych Projekt wykonany w zespołach, zaprezentowany w postaci prezentacji multimedialnej i prowadzeniem dyskusji w tym zakresie.
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla tego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład tego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej określony został zarządzeniem Rektora URad.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	trendy rozwojowe w dyscyplinach nauki o zarządzaniu i jakości niezbędne do rozwiązywania zadań w obszarze zarządzania żywnością z uwzględnieniem zjawisk zachodzących w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania i przechowywania z zachowaniem standardów i wymagań zapewniających bezpieczeństwo i jakość żywności.	K_W01 K_W05	Wykład	Egzamin	Praca pisemna w formie testu
U1	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania żywnością.	K_U02	Projekt	Zaliczenie na ocenę	sprawozdanie/ raport/ prezentacja
K1	przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_K01	Projekt	Zaliczenie na ocenę	sprawozdanie/ raport/ prezentacja

Literatura i pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

1. Kołożyn - Krajewska D., Sikora, T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C.H. Beck, Warszawa 2010.
2. Łańcucki J.: Znormalizowane Systemy Zarządzania, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2019.
3. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość polskiej żywności, Roczniki Naukowe Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Warszawa 2019.
4. Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności. Praca zbiorowa, Wydawnictwo PWN, 2017.
5. Sikorska S.: Systemy zapewnienia jakości bezpieczeństwa żywności. Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Szepietowo 2017.

Literatura uzupełniająca:

1. Nowak E. (red.): Jakość i bezpieczeństwo żywności - kształtowanie jakości żywieniowej w procesach technologicznych, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011.
2. Praca zbiorowa pod red. Witrowej-Rajchert D. i Nowak D., Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2004.

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

Pomoce naukowe:

Naład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	30 [h]
Udział w projekcie	X	45 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	65 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	65 [h]/ 2,5 ECTS	75 [h]/ 3,0 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5,5 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi

W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów. Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych.