

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa	Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności	
BiJPŻ/P/I/NST/18			Improving food quality and safety	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		VI		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9 [h]	2 ECTS
		Projekt	9 [h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1,0 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		1 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		0,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

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

Cel kształcenia:	Zapoznanie studentów z istotą i czynnikami determinującymi bezpieczeństwo i jakość żywności w całym jej cyklu życia. Wskazania na synergię oddziaływań w obszarze jakości – ekologia – bezpieczeństwo w cyklu PDCA.
Treści programowe:	Wykład Wprowadzenie do jakości i bezpieczeństwa żywności (waga i istotność problematyki, osadzenie terminologiczne, definiowanie, interakcja i synergia powiązań) (1h)

	<p>Jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu dostaw (istota cyklu życia produktu żywnościowego, czynniki determinujące newralgiczne obszary) (2h)</p> <p>Kompleksowy wyróżnik jakości dla produktu żywnościowego (jakość typu, rolnictwo, hodowla, przetwórstwo, logistyka, użytkowanie, recykling) (1h)</p> <p>Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa w poszczególnych etapach jej przetwarzania (rolnictwo ekologiczne, chemizacja, środki ochrony roślin, HACCP, standardy GFSJ) (1h)</p> <p>Normalizacja w obszarze bezpieczeństwa i jakości produktu żywnościowego (rodziny: norm jakościowych, środowiskowych i bezpieczeństwa) (1h)</p> <p>Krajowe systemy gwarantowanej jakości (QMP, PQS, QAFP) (1h)</p> <p>Systemy ochrony bezpieczeństwa w UE (produkty regionalne, tradycyjne, produkty rolnictwa ekologicznego, społeczna odpowiedzialność biznesu) (1h)</p> <p>Produkt zrównoważony jako efekt zrównoważonego rozwoju (ustawiczne doskonalenie) (1h)</p> <p>Projekt (UP):</p> <p>Zapewnianie bezpieczeństwa i jakości wybranych produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.</p> <p>Na kompleksowy projekt składać się będą zadania cząstkowe z poszczególnych cykli życia wybranego produktu.</p> <p>Planowane etapy projektu (7h):</p> <ul style="list-style-type: none"> - podział na studenckie grupy projektowe (3-4 osobowe) pod kątem wyboru produktu, - omówienie techniki realizacji projektu, - zapewnienie jakości i bezpieczeństwa w uprawach i hodowli (odpowiednio dla grupy asortymentowej), - monitorowanie jakości bezpieczeństwa w procesach produkcyjnych i przetwórczych, - zapewnianie jakości i bezpieczeństwa w procesach logistycznych (magazynowanie, opakowanie, oznakowanie, transportowanie), - zapewnianie jakości i bezpieczeństwa podczas konsumpcji, - końcowa forma opracowania projektu. <p>Zaliczenie (2h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Wykład: informacyjny i konwersatoryjny,</p> <p>Projekt: metoda przypadków, metoda projektów – realizacja zadania poznawczego lub praktycznego przez grupę studentów lub indywidualnie.</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład: praca pisemna/test zaliczeniowy</p> <p>Projekt: ocena projektu studenckiego – praca w grupie.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu.</p> <p>Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

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	normy, stosowane w praktyce zasady, zjawiska, trendy rozwojowe i zastosowania praktyczne, regulacje prawne i ekologiczne związane z produkcją wyrobów spożywczych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności uwzględnieniem idei zrównoważonego rozwoju.	K_WG06 K_WK07	wykład	zaliczenie	Praca pisemna
U1	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł oraz samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne	K_UW02 K_UU08	projekt	zaliczenie	Projekt
K1	zobowiązań społecznych, działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działań na rzecz interesu publicznego a także myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy zapewniający poszanowanie dorobku i tradycji zawodowych.	K_KO02	projekt	zaliczenie	Projekt

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe
<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Hamrol A. Mantura W., Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2011,</p> <p>Żuchowska-Grzywacz M., Żuchowski J., Koncepcje wspierające zrównoważony rozwój. Aspekty prawne i normalizacyjne, Wydawnictwo Naukowe Łukasiewicz, Radom 2020.</p> <p>Żuchowski J., Żuchowska-Grzywacz M., Kierunek na zrównoważony produkt, Wydawnictwo Naukowe Instytut Technologii Eksploatacji, Radom 2020.</p> <p>Kołożyn – Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C.H. Beck, Warszawa 2010.</p> <p>Łańcucki J., Znormalizowane Systemy Zarządzania, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2019.</p> <p>Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość polskiej żywności, Roczniki Naukowe Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Warszawa 2019.</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>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. Problemy Jakości</p> <p>Normy systemowe i przedmiotowe ISO</p>

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9[h]
Udział w projekcie	X	X	9[h]
Udział w konsultacjach	10[h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/projektu Przygotowanie do zaliczenia	X	22[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10[h]/ 0,4 ECTS	22[h]/0,88ECTS	18[h]/ 0,72 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi