

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)- WZÓR II

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Analiza zagrożeń i ocena ryzyka w produkcji żywności	
BiJPŻ/P/I/NST/26			Hazard analysis and risk assessment in food production	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie		---		
Poziom studiów		pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		niestacjonarne		
Semestr / semestry		IV		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		Obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	18 [h]	5,0 ECTS
		Projekt	18 [h]	
		
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2,5 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,5 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		2,0 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		2,0 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1,0 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 Fizykochemii i Technologii Materiałów		
Koordynator		dr hab. inż. Marcin Kostrzewa, prof. UTH Rad.		
Adres strony internetowej pjo		www.wicit.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kostrzewa@uthrad.pl tel. 48 361 7567		

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

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest przegląd wybranych metod oceny ryzyka zawodowego oraz nabranie umiejętności oceny ryzyka zawodowego na typowych stanowiskach pracy w przemyśle spożywczym.
Treści programowe:	Wykład: Podstawowe pojęcia: istota i cel przedmiotu. (1h)

	<p>Przemysł spożywczy – najważniejsze zagrożenia. (1h, W1)</p> <p>Czynniki szkodliwe w środowisku pracy w przemyśle spożywczym. (1h, W1)</p> <p>Zagrożenia czynnikami szkodliwymi (1h, W1)</p> <p>Wprowadzenie do oceny ryzyka zawodowego. (1h, W1)</p> <p>Podstawy prawne oceny ryzyka zawodowego. (2h, W1)</p> <p>Algorytm oceny ryzyka zawodowego. (1h, W1)</p> <p>Przegląd metod oceny ryzyka zawodowego. (2h, W1)</p> <p>Identyfikacja zagrożeń na stanowisku pracy. (1h, W1)</p> <p>Procedura oceny ryzyka zawodowego. Zasady szacowania i oceny ryzyka zawodowego. (1h, W1)</p> <p>Działania mające na celu wyeliminować lub ograniczyć ryzyko zawodowe. (1h, W1)</p> <p>Środki ochronne zmniejszające ryzyko zdarzeń wypadkowych. (1h, W1)</p> <p>Organizacja oceny ryzyka zawodowego w przedsiębiorstwie spożywczym. (1h, W1)</p> <p>Dokumentowanie oceny ryzyka. (1h, W1)</p> <p>Informowanie o ryzyku zawodowym (1h, W1)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p> <p>Projekt:</p> <p>Zajęcia wprowadzające. Omówienie charakteru i celu zajęć. Przydzielenie indywidualnych założeń. (1h)</p> <p>Zdefiniowanie (opisanie) produktu. Przeznaczenie produktu.(1h, U1,K1)</p> <p>Sporządzenie diagramu przepływu (schematu technologicznego) zawierającego wszystkie etapy procesu produkcyjnego. (2h, U1,K1)</p> <p>Weryfikacja diagramu przepływu (schematu technologicznego) pod kątem bezpieczeństwa.(2h, U1,K1)</p> <p>Określenie charakterystyki obiektu oceny ryzyka (stanowiska pracy).(2h, U1,K1)</p> <p>Zdefiniowanie i analiza zagrożeń. (2h, U1,K1)</p> <p>Dobór metod i oszacowanie ryzyka. (3h, U1,K1)</p> <p>Wartościowanie ryzyka (określenie wartości ryzyka. (2h, U1,K1)</p> <p>Ograniczanie lub eliminowanie ryzyka: - wybór działań ograniczających lub eliminujących ryzyko. (2h, U1,K1)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> – wykład informacyjny – wykład konwersatoryjny – dyskusja dydaktyczna – metody praktyczne (pokaz, ćwiczenia)
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład:</p> <p>Ocena z testu egzaminacyjnego – 15 pytań, 1 pkt. za pytanie.</p> <p>15 pytań – 15 pkt.</p> <p>9 pkt. – 3,0</p> <p>11-10 pkt. – 3,5</p> <p>12 pkt. – 4,0</p> <p>14-13 pkt. – 4,5</p> <p>15 pkt. – 5,0</p> <p>Projekt:</p> <p>Ocena z projektu z uwzględnieniem kryteriów:</p> <p>a. Zgodności z założeniem projektu.</p> <p>b. Zawartości merytorycznej.</p> <p>c. Sposobu prezentacji .</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 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	Zna ryzyko i zagrożenia bezpieczeństwa w produkcji żywności, sposoby ich określania i				Test wyboru

	przeciwdziałania oraz uwarunkowania systemowe w zakresie zarządzania bezpieczeństwem na każdym etapie produkcji żywności. Zna normy, stosowane w praktyce zasady, regulacje organizacyjne, związane z produkcją wyrobów spożywczych i zarządzaniem różnymi obszarami organizacji w zakresie bezpieczeństwa produkcji.	K_WG05 K_WG06	Wykład	Egzamin	
U1	Umie wykorzystywać wiedzę dotyczącą zastosowania i doboru metod, narzędzi, potrzebnych do realizacji projektów i zadań w zakresie identyfikacji zagrożeń i oceny ryzyka w produkcji żywności oraz krytycznej analizy i syntezy tych informacji i proponowanych rozwiązań.	K_UW01	Projekt	Zaliczenie	Paca projektowa
K1	Rozumie uznanie znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów praktycznych.	K_KK01	Projekt	Zaliczenie	Paca projektowa

Literatura i pomoce naukowe					
Literatura podstawowa: Kołożyn –Krajewska D., 2014, Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa; Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2018, Ocena ryzyka zawodowego. Wydawnictwo TARBONUS, Tarnobrzeg; Romanowska-Słomka I., Słomka A., 2008, Zarządzanie ryzykiem zawodowego. Wydawnictwo TARBONUS, Kraków-Tarnobrzeg; Kacperski W., Rymarczyk Z., 2007, Ocena ryzyka zawodowego. RON, Radom.					
Literatura uzupełniająca: Uzarczyk K., 2006, Czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy. ODiDK, Gdańsk. Bryła K., 2011, Bezpieczeństwo i higiena pracy. W. ELAMED, Katowice.					

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	18 [h]
Udział w projekcie	X	X	18 [h]
Udział w konsultacjach	25 [h]	X	X
Przygotowanie do projektu Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	X	34 [h] 30 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	25[h]/1ECTS	64 [h]/2,56 ECTS	36 [h]/ 1,44 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5,0 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi