

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	INŻ2.5_IIS BIO2.5_IIS TECHN2.5_IIS
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce		ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The practice of food safety assurance			
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka			
Koordynator przedmiotu:	mgr inż. Iwona Kowalczyk			
Prowadzący zajęcia:	mgr inż. Iwona Kowalczyk			
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień II, rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie słuchaczy z międzynarodowymi standardami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i przedstawienie praktycznego wdrażania systemów bezpieczeństwa żywności. Przedmiot ma za zadanie ułatwienie zrozumienia oczekiwań rynku w stosunku do bezpiecznej żywności i interpretacji obowiązującego prawa żywnościowego w powiązaniu z wymaganiami globalnych norm oraz zapoznanie słuchaczy ze sposobami rozwiązywania problemów w zakładach i dostosowywania ich do spełnienia wymagań klientów.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;			
Metody dydaktyczne:	Wykład z dyskusją			
Pełny opis przedmiotu:	Prezentacja Globalnych norm BRC i IFS ISO 22000 z PAS. Przedstawienie Prywatnych standardów obowiązujących przy produkcji marek własnych m.in. ASDA, TESCO. Odniesienie do interpretacji obowiązującego prawa żywnościowego w powiązaniu z wymaganiami globalnych norm. Przedstawienie wymagań dla zakładów spożywczych w odniesieniu do infrastruktury, urządzeń i dróg komunikacyjnych. Przedstawienie obecnej sytuacji w zakładach i sposobów przystosowania starych zakładów do wymagań standardów i globalnych norm. Przedstawienie nowych wymagań dla stref wysokiego ryzyka i wysokiej ochrony przy produkcji "wrażliwych" środków spożywczych. Sposób określania stref. Wymagania sieci handlowych i globalnych norm do zabezpieczenia wyrobów przed zagrożeniami fizycznymi, chemicznymi. Przedstawienie zagrożeń powodowanych przez opakowania, sposób wyeliminowania tych zagrożeń. Przedstawienie najczęstszych problemów producentów żywności we współpracy z producentami opakowań. Zarządzanie opakowaniami w zakładzie spożywczym. Praktyczne podejście do zabezpieczenia wyrobu przed zagrożeniami fizycznymi. Sposób określenia potrzeby stosowania dodatkowych urządzeń w celu wyeliminowania tych zagrożeń. Przedstawienie sposobów zarządzania alergenami w zakładzie. Higiena zakładu i higiena personelu w aspekcie zapewnienia produkcji bezpiecznego produktu. Przedstawienie problemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w czasach terroryzmu. Omówienie najczęstszych niezgodności obserwowanych w zakładach podczas audytów.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Kierunkowe technologie żywności			
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności			
Efekty kształcenia:	01 - Student rozumie problem bezpieczeństwa żywności również w aspekcie biznesowym 02 - Student rozumie i potrafi interpretować wymagania norm dotyczących bezpieczeństwa żywności 03 - Student posiada wiedzę wdrażania systemów bezpieczeństwa żywności w zakładzie spożywczym	04 - Student potrafi komunikować się w zakresie problematyki bezpieczeństwa żywności i wie gdzie szukać pomocy w razie napotkania trudności. 05 - Student posiada świadomość oraz rozumie potrzebę rozwoju w zakresie problematyki szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej, rozumie również ciągłą potrzebę podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01-05 zaliczenie pisemne			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania i pisemne prace zaliczeniowe			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady 100%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Globalne Normy BRC, IFS, ISO 22000, Wymagania sieci ASDA, TESCO, PEPSICO, Obowiązujące Rozporządzenia Prawne, Raporty z audytów.	
UWAGI: do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie min 51% sumarycznej liczby punktów pisemnego sprawdzianu. Student, który uzyskał 51-60% otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% ocenę 3,5; 71-80% ocenę 4,0; 81-90% ocenę 4,5; 91-100% ocenę 5,0	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,75 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Student rozumie problem bezpieczeństwa żywności również w aspekcie biznesowym	K_W09
02	Student rozumie i potrafi interpretować wymagania norm dotyczących bezpieczeństwa żywności	K_W09, K_U04
03	Student posiada wiedzę wdrażania systemów bezpieczeństwa żywności w zakładzie spożywczym	K_W09
04	Student potrafi komunikować się w zakresie problematyki bezpieczeństwa żywności i wie gdzie szukać pomocy w razie napotkania trudności.	K_W09, K_K04
05	Student posiada świadomość oraz rozumie potrzebę rozwoju w zakresie problematyki szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej, rozumie również ciągłą potrzebę podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.	K_W09, K_K03