

Rok akademicki: 2012/13	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:	
-------------------------	--------------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu <sup>1)</sup> :	<b>Praktyka zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w przemyśle spożywczym</b>		<b>ECTS<sup>2)</sup></b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski <sup>3)</sup> :	Food safety and quality management in food industry			
Kierunek studiów <sup>4)</sup> :	<b>Technologia Żywności i Żywienia Człowieka</b>			
Koordinator przedmiotu <sup>5)</sup> :	<b>Dr inż. Krzysztof Skierkowski</b>			
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	Dr inż. Krzysztof Skierkowski			
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	<b>Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji</b>			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :	Wydział Nauk o Żywności			
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień II rok I	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :		Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> :	<b>polski</b>	
Założenia i cele przedmiotu <sup>12)</sup> :	Zapoznanie studentów ze stosowanymi w praktyce przemysłowej zasadami projektowania, egzekwowania i pomiaru wymaganych parametrów bezpieczeństwa i jakości.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin <sup>13)</sup> :	Wykład, liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne <sup>14)</sup> :	Wykład			
Pełny opis przedmiotu <sup>15)</sup> :	<p>Projektowanie bezpieczeństwa poprzez eliminację zagrożeń. Zarządzanie kryzysami (dioksyny, akrylamid, melamina). Procedury. Praktyczne ograniczenia prawne, technologiczne i logistyczne w projektowaniu jakości. Różne systemy prawne (UE, USA, Codex Alimentarius). Granice technologii (GMO, nanotechnologia). Przydatność do spożycia / świeżość. Międzynarodowe standardy bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych i ich wpływ na organizację procesów produkcyjnych w przemyśle spożywczym (GMP, HACCP, 6 sigma)</p> <p>Narzędzia pomiaru jakości produktu spożywczego i ich znaczenie praktyczne w projektowaniu nowych wyrobów. Osiąganie powtarzalności. Wodospad jakości. Komunikacja z konsumentami w sprawach jakości i bezpieczeństwa żywności. Etykieta. Badania konsumenckie.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) <sup>16)</sup> :	brak			
Założenia wstępne <sup>17)</sup> :	brak			
Efekty kształcenia <sup>18)</sup> :	01 -Omawia podstawowe standardy produkcji w systemach jakości oraz podstawowe normy techniczne i technologiczne obowiązujące w przemyśle spożywczym i gastronomii 02 -Zbiera informacje dotyczące różnych ogniw łańcucha żywnościowego, analizuje je i wyciąga na ich podstawie wnioski 03-Identyfikuje możliwość zagrożenia bezpieczeństwa żywności	04 -podejmuje standardowe działania rozwiązując problemy towarzyszące produkcji żywności, wykorzystując odpowiednie, znane metody, techniki, technologie, 05 -przygotowuje typowe opracowania pisemne w języku polskim dotyczące rozwiązywania szczegółowych problemów, wykorzystując różne źródła informacji i dane źródłowe 06 -prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :	01 – 06 pisemne kolokwium zaliczeniowe w formie testu uzupełnień i wyboru			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia <sup>20)</sup> :	Treść pytań z kolokwium z listą ocen studentów			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową <sup>21)</sup> :	Kolokwium - 100%
Miejsce realizacji zajęć <sup>22)</sup> :	Sala dydaktyczna wyposażona w środki audiowizualne
Literatura podstawowa i uzupełniająca <sup>23)</sup> :	red. Kijowski J. i Sikora T., 2003. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów . WNT, Warszawa Korzycka-Iwanow M., 2006. Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. LexisNexis, Warszawa. Lenart A. 2008. Projektowanie nowych produktów spożywczych, cz. I i II, Przemysł Spożywczy, 4 i 5, . Zadernowski M.R., Zadernowska A., Obiedziński M.W., Zadernowski R. 2008. HACCP – Katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych. oddk, Warszawa
UWAGI <sup>24)</sup> :	wykład ma charakter autorski, systematyzujące doświadczenia zebrane podczas ponad 20-letniej pracy w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot<sup>25)</sup>

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia <sup>18)</sup> - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS <sup>2)</sup> : 15 h wykładu 10 h praca własna studenta na opracowanie zadania projektowego	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu<sup>26)</sup>

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Zna podstawowe standardy produkcji w systemach jakości	K_W14
02	Potrafi zinterpretować samodzielnie zebrane informacje dotyczące różnych ogniw łańcucha żywnościowego	K_U05
03	Potrafi ustalić niezbędne czynności dla identyfikacji możliwych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.	K_U07
04	Potrafi zaplanować i wykonać standardowe działania dla rozwiązania problemów towarzyszących projektowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności, wykorzystując odpowiednie, znane metody, techniki, technologie	K_U09
05	Potrafi przygotować typowe opracowanie pisemne w języku polskim dotyczące rozwiązywania szczegółowych problemów z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności z wykorzystaniem różnych źródeł informacji i danych źródłowych	K_U14
06	Potrafi prawidłowo identyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu technologa żywności w warunkach konkurencyjnego przemysłu spożywczego	K_K04