

| | | | |
|-------------------------------|---|------|---|
| Nazwa zajęć: | System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | HACCP food safety system in the food industry | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Bezpieczeństwo żywności | | |

| | | | |
|---|--|----------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: ...4 lub 6 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-04L-30-08 NOŻ-BZ1-S-06L-48-08 |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Koordynator zajęć: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz, dr hab. Lech Adamczak | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem zajęć wykładowych jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oraz praktycznym wykorzystaniem systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin0... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin0... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ...0... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin0... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin0... | | |
| Metody dydaktyczne: | wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemów | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1- zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; W2 - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywności; W3 - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | Umiejętności: U1 - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń U2..... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekty: W1, W2, W3, U4 – kolokwium zaliczeniowe | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Treść pytań oraz wykaz ocen uzyskanych przez studentów z kolokwium zaliczeniowego | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Wynik kolokwium zaliczeniowego 100% (uzyskanie min. 51% z kolokwium zaliczeniowego oraz min. 51% z zakresu poszczególnych efektów) | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | |
| 1. HACCP - Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: D. Kołozyn-Krajewska, T. Sikora. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999; | | | |
| 2. HACCP – przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle mięsny i drobiarski: Praca pod redakcją P. Kitmana. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 1999; | | | |
| 3. Poradnik Producenta i dystrybutora artykułów spożywczych: praca zbiorowa pod redakcją J. Berdowskiego i H. Rutkowskiej, Verlag Dashofer sp. z o.o., 1999; | | | |
| 4. HACCP program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM Sp z o.o. 2004... | | | |
| UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|---|--|---|
| Wiedza – W1 | - zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; | BZ_KW07 | 2 |
| Wiedza – W2 | - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; | BZ_KW04 | 3 |
| Wiedza – W3 | - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | BZ_KW06 | 2 |
| Umiejętności – U1 | - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń | BZ_KU01 | 2 |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|---|------|---|
| Nazwa zajęć: | System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | HACCP food safety system in the food industry | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Towaroznawstwo w biogospodarce | | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 6 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-06L-50-07 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| Koordinator zajęć: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz, dr hab. Lech Adamczak | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem zajęć wykładowych jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oraz praktycznym wykorzystaniem systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin0... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin0... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ...0... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin0... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin0... | | |
| Metody dydaktyczne: | wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemów | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1- zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; W2 - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; W3 - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | Umiejętności: U1 - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń U2..... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekty: W1, W2, W3, U1 – kolokwium zaliczeniowe | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Treść pytań oraz wykaz ocen uzyskanych przez studentów z kolokwium zaliczeniowego | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Wynik kolokwium zaliczeniowego 100% (uzyskanie min. 51% z kolokwium zaliczeniowego oraz min. 51% z zakresu poszczególnych efektów) | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | |
| 1. HACCP - Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: D. Kołozyn-Krajewska, T. Sikora. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999; | | | |
| 2. HACCP – przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle mięsny i drobiarskim: Praca pod redakcją P. Kitmana. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 1999; | | | |
| 3. Poradnik Producenta i dystrybutora artykułów spożywczych: praca zbiorowa pod redakcją J. Berdowskiego i H. Rutkowskiej, Verlag Dashofer sp. z o.o., 1999; | | | |
| 4. HACCP program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM Sp z o.o. 2004... | | | |
| UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|---|--|---|
| Wiedza – W1 | - zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; | TB_KW05 | 2 |
| Wiedza – W2 | - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; | TB_KW05 | 3 |
| Wiedza – W3 | - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | TB_KW04 | 2 |
| Umiejętności – U1 | - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń | TB_KU02 | 2 |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|---|------|---|
| Nazwa zajęć: | System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | HACCP food safety system in the food industry | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Technologia żywności i żywienie człowieka | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: ...6..... | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-06L-44-09 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| Koordynator zajęć: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz, dr hab. Lech Adamczak | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem zajęć wykładowych jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oraz praktycznym wykorzystaniem systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin0... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin0... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ...0... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin0... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin0... | | |
| Metody dydaktyczne: | wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemów | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1- zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; W2 - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; W3 - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | Umiejętności: U1 - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń U2..... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekty: W1, W2, W3, U1 – kolokwium zaliczeniowe | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Treść pytań oraz wykaz ocen uzyskanych przez studentów z kolokwium zaliczeniowego | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Wynik kolokwium zaliczeniowego 100% (uzyskanie min. 51% z kolokwium zaliczeniowego oraz min. 51% z zakresu poszczególnych efektów) | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | |
| 1. HACCP - Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: D. Kołozyn-Krajewska, T. Sikora. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999; | | | |
| 2. HACCP – przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle mięsny i drobiarskim: Praca pod redakcją P. Kitmana. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 1999; | | | |
| 3. Poradnik Producenta i dystrybutora artykułów spożywczych: praca zbiorowa pod redakcją J. Berdowskiego i H. Rutkowskiej, Verlag Dashofer sp. z o.o., 1999; | | | |
| 4. HACCP program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM Sp z o.o. 2004... | | | |
| UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|---|--|---|
| Wiedza – W1 | - zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; | TZ1_KW06 | 2 |
| Wiedza – W2 | - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; | TZ1_KW06 | 3 |
| Wiedza – W3 | - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | TZ1_KW06 | 2 |
| Umiejętności – U1 | - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń | TZ1_KU02 | 2 |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|---|------|---|
| Nazwa zajęć: | System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | HACCP food safety system in the food industry | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Technologia żywności i żywienie człowieka | | |

| | | | |
|--|---|----------------------------|---|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: | |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: ...6 lub 8 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-06L-34-08 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-08 |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Koordynator zajęć: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. Krzysztof Dasiewicz, dr hab. Lech Adamczak | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem zajęć wykładowych jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oraz praktycznym wykorzystaniem systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin ...10... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin0... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin0... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ...0... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin0... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin0... | | |
| Metody dydaktyczne: | wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemów | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1- zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; W2 - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; W3 - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | Umiejętności: U1 - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń U2..... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekty: W1, W2, W3,U1 – kolokwium zaliczeniowe (zaliczenie na ocenę) | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Treść pytań oraz wykaz ocen uzyskanych przez studentów z kolokwium zaliczeniowego | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Wynik kolokwium zaliczeniowego 100% (uzyskanie min. 51% z kolokwium zaliczeniowego oraz min. 51% z zakresu poszczególnych efektów) | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | |
| 1. HACCP - Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: D. Kołozyn-Krajewska, T. Sikora. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999; | | | |
| 2. HACCP – przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle mięsny i drobiarskim: Praca pod redakcją P. Kitmana. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 1999; | | | |
| 3. Poradnik Producenta i dystrybutora artykułów spożywczych: praca zbiorowa pod redakcją J. Berdowskiego i H. Rutkowskiej, Verlag Dashofer sp. z o.o., 1999; | | | |
| 4. HACCP program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM Sp z o.o. 2004... | | | |
| UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|---|--|---|
| Wiedza – W1 | - zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; | TZ1_KW06 | 2 |
| Wiedza – W2 | - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu; | TZ1_KW06 | 3 |
| Wiedza – W3 | - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP | TZ1_KW06 | 2 |
| Umiejętności – U1 | - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń | TZ1_KU02 | 2 |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,