

Nazwa zajęć:	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Quality management systems and food safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 7	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-49

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jolanta Kowalska		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Jolanta Kowalska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami wdrażania obligatoryjnych systemów jakości w oparciu o wymagania prawne. Opis zajęć: 1. Wprowadzenie do obligatoryjnych systemów bezpieczeństwa żywności 2. Interpretacja przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności 3. Przygotowanie przykładowej dokumentacji w zakresie kodeksu dobrych praktyk GHP i GMP 4. 12 kroków/7 etapów HACCP – opracowanie dokumentacji dla przykładowego produktu 5. Zasady audytowania – formułowanie pytań audytowych 6. Weryfikacja dokumentacji		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin 45 TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	analiza i interpretacja aktów prawnych, przygotowanie, analiza i interpretacja opracowań tematycznych, casestudy, dyskusje, prezentacje, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - posiada niezbędną wiedzę w zakresie procesów technologicznych, zagrożeń w łańcuchu żywnościowym oraz zna metody ich identyfikowania i ograniczania/usuwania	Umiejętności: U1 – zna zasady przygotowania dokumentacji w zakresie systemów bezpieczeństwa, ich weryfikację oraz analizę skuteczności podjętych rozwiązań	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1 – ocena kart interpretacyjnych akty prawne, ocena przygotowanych opracowań zespołowych, U1 - ocena przygotowanych opracowań i prezentacji ustnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Przygotowane opracowania tematyczne, lista studentów z oceną aktywności i oceną umiejętności współpracy w grupie		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena przygotowanych projektów i ich prezentacji – 80% Aktywny udział w zajęciach – 10% Umiejętność współpracy w grupie i przyjmowania różnych funkcji – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych 2. ROZPORZĄDZENIE(WE) NR 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego 3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia 4. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck 5. Kowalska J. Majewska E. Obiedziński MW. Zadernowski M. 2005. Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP. Wydawnictwo ODDK Gdańsk			
UWAGI			

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:	100h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 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	posiada niezbędną wiedzę w zakresie procesów technologicznych, zagrożeń w łańcuchu żywnościowym oraz zna metody ich identyfikowania i ograniczania/usuwania	BZ_KW02 BZ_KW04 BZ_KW05	2 2 3
Umiejętności –U1	zna zasady przygotowania dokumentacji w zakresie systemów bezpieczeństwa, ich weryfikację oraz analizę skuteczności podjętych rozwiązań	BZ_KU02 BZ_KU03 BZ_KU04 BZ_KU06	3 3 2 2
Kompetencje –K1			
Kompetencje –K2			

^{*)} 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	I
Forma studiów: ☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☐ obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 7 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	NOŻ-BZ1-S-07Z-50

Koordynator zajęć:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Założeniem przedmiotu jest poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wybranego przez studenta profilu, w tym aspektów etycznych działalności zawodowej i społecznej odpowiedzialności, przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej), rozwój umiejętności korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego; kształtowanie umiejętności prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i ich dyskusji. Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów, przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej, przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin..... 45 LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, referat, prezentacja multimedialna, dyskusja obejmująca różne aspekty kwestii merytorycznych oraz innych, np. zagadnień etycznych i społecznej odpowiedzialności działalności zawodowej, a także znaczenia wiedzy w życiu zawodowym oraz konieczności i sposobów jej pogłębiania		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zagadnienia poruszane w ramach przedmiotów kierunkowych i humanistycznych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna i rozumie zagadnienia z zakresu współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem wybranego przez siebie zakresu oraz tematyki pracy dyplomowej	Umiejętności: U1 - umie pozyskiwać dane literaturowe i potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat U2- potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego, a także uwzględniać w dyskusji różne punkty widzenia	Kompetencje: K1 - jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego, a także znaczenia kwestii etycznych w życiu zawodowym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Każydy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia. W1 i U1: ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów), W1, U2 i K1: ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 pkt)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej przechowywane przez okres 1 roku akademickiego; tabele zawierające punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji-przez 3 lata		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sumaryczna liczba punktów uzyskanych na zajęciach stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych).		
UWAGI			

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 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 i rozumie zagadnienia z zakresu współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem wybranego przez siebie zakresu oraz tematyki pracy dyplomowej	BZ_KW02	2
		BZ_KW03	2
		BZ_KW04	2
		BZ_KW05	2
Umiejętności –U1	umie pozyskiwać dane literaturowe i potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	BZ_KU02	3
		BZ_KU04	1
Umiejętności –U2	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego, a także uwzględniać w dyskusji różne punkty widzenia	BZ_KU05	3
		BZ_KU07	2
Kompetencje –K1	jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego, a także znaczenia kwestii etycznych w życiu zawodowym	BZ_KK01	3
		BZ_KK02	3

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Integrated environmental management in the food chain		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 7	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-51

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW; dr hab. Hanna Kowalska, prof. SGGW; osoba z otoczenia gospodarczego		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Cel: Podstawowa znajomość systemów zarządzania środowiskiem i obowiązków przedsiębiorców w zakresie spełniania wymogów formalno-prawnych krajowych i unijnych dotyczących ochrony środowiska w aspekcie produkcji żywności. Opis zajęć: Definicje: środowisko, system zarządzania środowiskowego (ekozarządzania), zintegrowane zarządzanie. Rodzaje i zasady działania systemu zarządzania środowiskowego formalnych ISO 14001, EMAS, i nie formalnych np. Czysta produkcja. Technologie środowiskowe. Ekoinnowacje. Instrumenty polityki ekologicznej państwa. Pozwolenie zintegrowane. Podmioty biorące udział w zarządzaniu środowiskiem. System finansowania ochrony środowiska. Wybrane aspekty prawne z zakresu ochrony środowiska, obowiązki przedsiębiorców w zakresie spełniania wymogów formalno-prawnych ochrony środowiska. Zarządzanie odpadami pochodzącymi z różnych branż przemysłu spożywczego. Dostęp do informacji o środowisku. Monitoring środowiska.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin15. C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ekologia i ochrona środowiska		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znaczenia zintegrowanych systemów zarządzania środowiskiem w przedsiębiorstwach branży spożywczej, zna obowiązujące akty prawne dotyczące ochrony środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności i obowiązujące systemy finansowania ochrony środowiska; wie i rozumie na czym polega i czemu służy monitoring środowiska	Umiejętności: U1 - potrafi dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wpływu produkcji na środowisko i możliwości wprowadzenia skutecznego zarządzania środowiskiem oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekologiczne	Kompetencje: K1- uznaje znaczenia wiedzy z zakresu zintegrowanych systemów zarządzania środowiskiem
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1,U1,K2 – kolokwium wykładowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z ocenami z kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aktualne wymagania prawne unijne i krajowe w zakresie ochrony środowiska. 2. Graczyk M., Graczyk A. (2011): Wprowadzenie mechanizmów rynkowych w ochronie środowiska. Polskie Wyd. Ekonomiczne Kraków. 3. Liszowska-Mieszkowska E. 2007: Systemy zarządzania środowiskowego – rozwój i funkcjonowanie w Polsce. Ochrona Środowiska i zasobów naturalnych, 30, 5-24. 4. Deja A. (2001): Zadania przemysłu spożywczego z zakresu ochrony środowiska w świetle przepisów polskich i UE. Część I. Przemysł Spożywczy 2, 54-56. 5. Deja A. (2001): Zadania przemysłu spożywczego z zakresu ochrony środowiska w świetle przepisów polskich i UE. Część II. Przemysł Spożywczy 3, 54-56. 6. Kubicki M. (2000): Warunki sprostania wymogom prawnym w zakresie ochrony środowiska z uwzględnieniem branży owocowo-warzywniej. Przemysł			

Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 10, 38-39.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum(konsultacje), liczba godzin...2...

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:	25 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 i rozumie znaczenia zintegrowanych systemów zarządzania środowiskiem w przedsiębiorstwach branży spożywczej, zna obowiązujące akty prawne dotyczące ochrony środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności i obowiązujące systemy finansowania ochrony środowiska; wie i rozumie na czym polega i czemu służy monitoring środowiska	BZ_KW07	1
Umiejętności – U1	Potrafi dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wpływu produkcji na środowisko i możliwości wprowadzenia skutecznego zarządzania środowiskiem oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekologiczne	BZ_KU02	1
Kompetencje –K1	Uznaje znaczenia wiedzy z zakresu zintegrowanych systemów zarządzania środowiskiem	BZ_KK02	1

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
UWAGI Konsultacje z promotorem w toku planowania, przeprowadzenia badań i napisania pracy inżynierskiej: 60 h	

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:	400 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	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*)
Umiejętności –U1	potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań	BZ_KU01 BZ_KU04 BZ_KU05	3 2 2
Umiejętności –U2	potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i w sposób zrozumiały zinterpretować wyniki badań podanych w literaturze naukowej	BZ_KU02 BZ_KU05	3 3
Umiejętności – U2	ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	BZ_KU07	3
Kompetencje – K1	ma świadomość głębokiego znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, własnych jej zasobów i właściwego poszukiwania wiarygodnych jej źródeł wśród ekspertów	BZ_KK01	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,