



KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Podstawy wiedzy o bezpieczeństwie żywności

Przedmiot

Kierunek studiów

Transport

Studia w zakresie (specjalność)

Poziom studiów

pierwszego stopnia

Forma studiów

stacjonarne

Rok/semestr

3/6

Profil studiów

ogólnoakademicki

Język oferowanego przedmiotu

polski

Wymagalność

obieralny

Liczba godzin

Wykład

30

Laboratoria

15

Inne (np. online)

0

Ćwiczenia

0

Projekty/seminaria

0

Liczba punktów

2

Wykładowcy

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dr inż. Natalia Idaszewska

Odpowiedzialny za przedmiot/wykładowca:

dopuszczalna druga osoba

Wydział inżynierii Lądowej i Transportu

Wymagania wstępne

Student ma podstawową wiedzę ogólną na temat towaroznawstwa żywności i potrafi posługiwać się pojęciami terminologią towaroznawstwa żywności. Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, wykazuje zdolności do przewodzenia zespołowi i poszerzanie wiedzy zespołowej.

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w gospodarce żywnościowej oraz wykształcenie umiejętności stosowania tych systemów w praktyce.

Przedmiotowe efekty uczenia się

Wiedza

Student ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę ogólną w zakresie kluczowych zagadnień techniki oraz wiedzę szczegółową w zakresie wybranych zagadnień tej dyscypliny inżynierii transportu



Umiejętności

Student potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł, w tym z literatury oraz baz danych, zarówno w języku polskim jak i w języku angielskim, właściwie je integrować, dokonywać ich interpretacji i krytycznej oceny, wyciągać wnioski, oraz wyczerpująco uzasadniać formułowane przez siebie opinie

Student potrafi ocenić - przynajmniej w podstawowym zakresie - różne aspekty ryzyka związanego z przedsięwzięciem transportowym i

Kompetencje społeczne

Student ma świadomość znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów inżynierskich oraz zna przykłady i rozumie przyczyny wadliwie działających systemów transportu, które doprowadziły do poważnych strat finansowych, społecznych lub też do poważnej utraty zdrowia, a nawet życia

Student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, m.in. znajdując komercyjne zastosowania dla tworzonego systemu, mając na uwadze nie tylko korzyści biznesowe, ale również społeczne prowadzonej działalności

Student prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu inżyniera transportu

Metody weryfikacji efektów uczenia się i kryteria oceny

Efekty uczenia się przedstawione wyżej weryfikowane są w następujący sposób:

Za dyskusję oraz bieżące przygotowanie i aktywność na zajęciach. Zaliczenie wykładów pisemne. Obowiązkowe sprawozdania z zajęć laboratoryjnych.

Treści programowe

1. Podstawowe pojęcia z zakresu zagrożeń fizycznych, chemicznych i biologicznych żywności.
2. Aspekty prawne związane z zapewnieniem jakości w gospodarce żywnościowej.
3. Znakowanie żywności.
4. Dobre Praktyki w produkcji i transporcie żywności.
6. System HACCP.
7. System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000

Metody dydaktyczne

1. Wykład z prezentacją multimedialną
2. Laboratoria - rozwiązywanie zadań, projektowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, tworzenie dokumentacji do systemów zarządzania jakością żywności.

Literatura



Podstawowa

1. Hamrol A. Zarządzanie jakością z przykładami. PWN. Warszawa 2007
2. Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty Wyd. Difin, Warszawa 2011

Uzupełniająca

Wawak S. Zarządzanie jakością. Podstawy, systemy, narzędzia. HELION, Gliwice 2011

Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta

	Godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	60	2,0
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	45	1,5
Praca własna studenta (studia literaturowe, przygotowanie do zajęć laboratoryjnych, przygotowanie do kolokwiów) ¹	15	0,5

¹ niepotrzebne skreślić lub dopisać inne czynności