

Kod przedmiotu: .....

Pozycja planu: D.32.2.

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	<b>Systemy bezpieczeństwa żywności</b>
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt Katedra Nauk o Zwierzętach Pracownia Oceny Surowców Zwierzęcych
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	Prof. dr hab. inż. Grażyna Michalska Prof. dr hab. inż. Jerzy Nowachowicz Dr inż. Przemysław Wasilewski
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
VI	15/1	15/1					2

## 2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) <sup>1</sup>
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma wiedzę z zakresu zagrożeń produktów rolnych, metod ich identyfikacji oraz wpływu na organizm żywy, bezpieczeństwo surowców roślinnych i zwierzęcych; zna systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa na wszystkich etapach produkcji żywności.	K_W04	P6S_WG
W2	Zna podstawowe zasady organizacyjne i prawne działalności gospodarczej podmiotów odpowiedzialnych za bezpieczeństwo w łańcuchu żywności.	K_W09	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Potrafi wybrać odpowiednie metody i urządzenia analityczne w celu szacowania ryzyka zagrożeń dla zdrowia zwierząt i ludzi oraz wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	K_U02	P6S_UW
U2	Potrafi wykorzystać przepisy prawa unijnego i krajowego w zakresie bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego	K_U05	P6S_UW

	i systemów zarządzania jakością.		
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Jest gotów do podjęcia odpowiedzialności społecznej w zakresie bezpieczeństwa produkcji pasz i żywności.	K_K05	P6S_KO
K2	Jest gotów do ciągłego dokształcania się w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa łańcucha żywności.	K_K06	P6S_KK

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny
----------------------

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia
----------

### 5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykład	Ustawodawstwo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa żywności. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności: Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), System HACCP, System QACP. Identyfikowalność. System RASFF. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22000. Zarządzanie jakością według norm ISO serii 9000, 14000 i PN-N-18000. Integracja systemów zarządzania jakością w produkcji żywności. Integracja systemów zarządzania dotycząca jakości, środowiska i bhp.
Ćwiczenia	Jakość żywności i czynniki ją warunkujące. Bezpieczeństwo żywności. Zagrożenia przy produkcji żywności. Zagrożenia mikrobiologiczne. Zagrożenia mykotoksynami. Zagrożenia pochodzenia wirusowego. Pasożyty i szkodniki. Zagrożenia chemiczne i fizyczne. Dokumentowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Ocena systemów zarządzania (audit). Urzędowy nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Europejskie i krajowe systemy jakości żywności i inne formy wyróżniania produktów wysokiej jakości.

### 6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	.....
W1			x			
W2			x			
U1			x			
U2			x			
K1			x			
K2			x			

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kijowski J., Sikora T., 2003, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, WNT Warszawa, ss. 218.</li> <li>2. Litwińczuk Z., 2012, Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa, PWRiL Warszawa, ss. 553.</li> <li>3. Trziszka T., 2009, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP Wrocław, ss. 515.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hamrol A., Mantura W., 2008, Zarządzanie jakością - teoria i praktyka, PWN Warszawa, ss. 371.</li> </ol>

### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	30
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	3
Studiowanie literatury	5
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta	55
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2

\* ostateczna liczba punktów ECTS

<sup>1</sup> w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW