



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt

Karta przedmiotu
Bezpieczeństwo w produkcji żywności

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów inspekcja weterynaryjna		Cykl kształcenia (nabór) 2023/24 Kod przedmiotu 06IWS.PI10C.1442.23 Języki wykładowe polski Obligatoryjność Fakultatywny Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt		
Poziom studiów pierwszego stopnia (inż.)		
Profil studiów Profil ogólnoakademicki		
Forma studiów studia stacjonarne		
Wymagania wstępne	brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające	brak przedmiotów wprowadzających	
Koordynator	Mirosław Banaszak	
Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	Liczba punktów ECTS 2.0

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
-----	--------------------------	---	-----------------------------------

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	zna i rozumie w pogłębionym stopniu standardy gwarantujące pozyskiwanie i wytwarzanie żywności bezpiecznej	IW_O1_K_W08	P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż
W2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady organizacji nadzoru nad bezpieczeństwem żywności udostępnianej konsumentom	IW_O1_K_W08	P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż
Umiejętności:			
U1	potrafi scharakteryzować oraz ocenić poprawność doboru rozwiązań zapewniających bezpieczeństwo w produkcji żywności	IW_O1_K_U07	P6S_UW P6S_UU P6S_UW_inż
U2	potrafi wykorzystywać normatywy standaryzujące bezpieczeństwo żywności	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
Kompetencje społeczne:			
K1	jest gotów do rzeczowej analizy podejmowanego przypadku z uwzględnieniem zasad gwarantujących bezpieczeństwo żywności	IW_O1_K_K01	P6S_KK
K2	jest gotów do doboru działań i podejmowania czynności w ramach działań zawodowych związanych z bezpieczeństwem produkcji żywności dla społeczeństwa	IW_O1_K_K03	P6S_KK

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Organizacja nadzory bezpieczeństwa żywności	Wykład	W1, U2, K1, K2
2.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	Wykład	W1, W2, K1, K2
3.	Bezpieczeństwo żywnościowe a jego brak	Wykład	W2, U1, K2
4.	Koncepcja bezpieczeństwa żywnościowego i bezpieczeństwa żywienia	Wykład	W2, K1, K2
5.	Rola i zadania służb sanitarnych w przeciwdziałaniu zatruciom pokarmowym, chorobom zakaźnym oraz terroryzmowi żywnościowemu.	Wykład	W1, W2, K1, K2
6.	Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywnościowego	Wykład	W1, U2, K1
7.	Oszustwa żywnościowe i zafałszowania żywności	Wykład	W1, U1, K1
8.	Bezpieczeństwo żywności – konkluzje i strategie	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
9.	Biologiczne zanieczyszczenia żywności	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2
10.	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2
11.	Fizyczne zanieczyszczenia żywności	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2
12.	Substancje dodatkowe	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2
13.	Organizacja nadzoru nad bezpieczeństwem żywności	Ćwiczenia laboratoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
14.	Monitorowanie łańcucha żywnościowego	Ćwiczenia laboratoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
15.	Skracanie łańcuchów żywności	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2
16.	Trendy konsumenckie	Ćwiczenia laboratoryjne	U1, U2

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Dyskusja	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Kolokwium	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Uzyskanie pozytywnych ocen z dwóch kolokwium. Możliwość dwukrotnej poprawy kolokwium z oceną niedostateczną. Ocena końcowa obliczona na podstawie pozytywnych ocen czastkowych.	
Ćwiczenia laboratoryjne	Metody prowadzenia zajęć:	
	Dyskusja, Case study, Design thinking	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Kolokwium	50%
	Projekt	50%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Uzyskanie pozytywnej oceny z jednego kolokwium oraz projektu. Możliwość dwukrotnej poprawy oceny niedostatecznej. Ocena końcowa z ćwiczeń obliczona na podstawie średniej arytmetycznej z uzyskanych ocen czastkowych.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Kolokwium	Projekt
W1	x	x
W2	x	x
U1	x	x
U2	x	x
K1	x	x
K2	x	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. E. Czernyszewicz. 2020. Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności – koncepcja i pomiar.. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Literatura uzupełniająca

1. J. Gawęcki, Z. Krejpcio. 2014. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
2. S. Kowalczyk. 2016. Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN SA

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
	Ćwiczenia laboratoryjne	15
Praca własna studenta	Konsultacje	5
	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	5
	Przygotowanie projektu	5
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut