

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Food Quality and Safety Assurance Systems (Ćw. audytoryjne), PG_00179663						
Kierunek studiów	Ochrona środowiska (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2026 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2027/2028		
Poziom kształcenia	II stopnia		Grupa zajęć		Grupa zajęć fakultatywnych		
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji		na uczelni		
Rok studiów	2		Język wykładowy		angielski		
Semestr studiów	4		Liczba punktów ECTS		4.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Chemii -> Zakład Dydaktyki i Popularyzacji Nauki						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr Anna Topolewska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	0.0	30.0	0.0	0.0	0.0	30
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	30		10.0		60.0	100
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z praktycznymi aspektami funkcjonowania systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[OŚMU2_U10] Posługuje się językiem polskim/angielskim w zakresie ochrony środowiska zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	Student skutecznie posługuje się językiem angielskim w zakresie dokumentacji i komunikacji dotyczącej jakości i bezpieczeństwa żywności.	[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/ dyskusja [SU2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SU5] realizacja zadania problemowego [SU8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta
	[OŚMU2_U09] Interpretuje dokumenty polityki w zakresie ochrony środowiska w nawiązaniu do polskich i międzynarodowych regulacji prawnych.	Student potrafi analizować dokumentację systemów jakości żywności w kontekście przepisów dotyczących ochrony środowiska, zarówno na poziomie krajowym, jak i międzynarodowym.	[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/ dyskusja [SU2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SU5] realizacja zadania problemowego [SU8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta
	[OŚMU2_K07] Jest gotów do indywidualnego i zespołowego działania, profesjonalnego planowania i organizowania ich przebiegu, ustalania priorytetów podejmowanych działań.	Student potrafi pracować indywidualnie i w zespole nad opracowaniem dokumentacji systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi zaplanować działania projektowe, wyznaczać priorytety oraz organizować pracę zgodnie z wymaganiami obowiązujących standardów.	[SK1] wypowiedź ustna/rozmowa/ dyskusja [SK2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SK5] realizacja zadania problemowego [SK8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta
	[OŚMU2_W07] Rozróżnia mechanizmy i procedury prawno-administracyjne w ochronie środowiska oraz interpretuje jej międzynarodowy wymiar.	Student rozpoznaje prawno-administracyjne aspekty funkcjonowania systemów bezpieczeństwa żywności oraz interpretuje ich zgodność z normami międzynarodowymi.	[SW1] wypowiedź ustna/rozmowa/ dyskusja [SW2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SW5] realizacja zadania problemowego
Treści przedmiotu	Kurs jest zaprojektowany tak, aby rozwinąć praktyczne umiejętności związane z systemami zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności. Zajęcia będą miały charakter warsztatowy i obejmą tematykę związaną z analizą zagrożeń, dokumentacją systemów jakości, wymogami prawnymi oraz opracowywaniem projektów dotyczących wybranych jednostek sektora spożywczego.		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Ocena na podstawie projektu zespołowego (księga jakości).	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Motarjemi, Y. (Ed.), <i>Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry</i> . Academic Press, 2014 2. Walaszczyk A., <i>Wdrażanie standardów zarządzania bezpieczeństwem żywności w teorii i praktyce</i> , Monografie Politechniki Łódzkiej, Łódź 2016 3. Sikorska S., <i>Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności</i> , Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie, Szepletowo 2017	
	Uzupełniająca lista lektur	Nie dotyczy	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	1. Przykładowe etykiety produktów spożywczych ocena zgodności z wymaganiami prawnymi. 2. Identyfikacja zagrożeń i analiza ryzyka w wybranym procesie produkcji żywności. 3. Opracowanie struktury księgi jakości dla małego zakładu gastronomicznego.		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.