

Opis zajęć (syllabus): Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów w łańcuchu dostaw

Nazwa zajęć:	Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów w łańcuchu dostaw	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The safety assurance and qualities of products in the supply chain		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Logistyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2	
Forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne	Status zajęć: kierunkowy - do wyboru	Numer semestru: 3 semestr zimowy	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: EKR-L-2SZ-3-17-KF-2019

Koordynator zajęć:	Domagała Joanna, dr		
Prowadzący zajęcia:	Domagała Joanna, dr Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Logistyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Ekonomiczny		
Założenia, cele i opis zajęć:	a. Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o: - bezpieczeństwie w łańcuchu spożywczym – warunki prawne dostaw żywności, roli standardów Global G.A.P i systemów IFS i BRC w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności b. wymaganiach dla organizacji w całym łańcuchu dostaw w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22 000 c. istocie traceability w łańcuchu dostaw, systemach wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) d. wpływie opakowania na jakość i bezpieczeństwo produktu, najnowszych trendach rozwojowych opakowań do żywności na świecie Wykład Bezpieczeństwo w łańcuchu spożywczym – warunki prawne dostaw żywności. Przewóz środków spożywczych wg rozp. 178/2002 i inne regulacje. Urzędowa kontrola żywności. Kodeks Żywnościowy – struktura, zawarte w nim zasady. Wytyczne dotyczące wymagań dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej, zasady systemu HACCP. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Rola standardów Global G.A.P i systemów IFS i BRC w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności. Wymagania dla organizacji w całym łańcuchu dostaw w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22 000. Znaczenie traceability w łańcuchu dostaw, system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). Wpływ opakowania na jakość i bezpieczeństwo produktu, trendy rozwojowe opakowań do żywności. Definicje i funkcje opakowań do żywności. Opakowania metalowe, szklane, z wytworów papierniczych i tworzyw sztucznych. Bezpieczeństwo opakowań. Nowoczesne opakowania do żywności. Ćwiczenia Zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności. Urzędowa kontrola jakości – wymagania prawne i instytucje urzędowej kontroli żywności. Systemy bezpieczeństwa i jakości żywności. Bezpieczeństwo opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością – wymagania prawne. Zagrożenia związane z opakowaniami. Innowacje w opakowaniach.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a. wykład - liczba godzin: stacj: 20, niestacj. 12 b. ćwiczenia audytoryjne - liczba godzin: stacj: 10, niestacj. 4		
Metody dydaktyczne:	dyskusja, projekt badawczy, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, wykład konwersacyjny, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza - Zna i rozumie: 1. obowiązujące akty prawne dotyczące wytycznych w zakresie warunków prawnych dostaw w przemyśle spożywczym, 2. zakres systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, rozumie rolę standardów Global G.A.P i systemów IFS i BRC w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności.	Umiejętności - Potrafi: 3. określić zakres systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, znaczenie traceability w łańcuchu dostaw.	Kompetencje - Jest gotów do: 4. dążenia do właściwego rozpoznawania znaczenia jakości we produkcji i dystrybucji żywności i szerzej w gospodarce.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	ocena wystąpień w trakcie zajęć (efekty: 2,3,4), test (pisemny lub komputerowy) (efekty: 1, 2, 3)		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	prace pisemne, karty oceny studenta (w tym na listach obecności)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena wystąpień w trakcie zajęć - 30%, test (pisemny lub komputerowy) - 70%
Miejsce realizacji zajęć:	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego. 2. Praca zbiorowa pod red. Kulawik, J. 2009. Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców, Warszawa. 3. Turlejska, H. 2003. Zasady GHP / GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - poradnik przedsiębiorcy, Warszawa. 4. Praca zbiorowa (red. Kijowski J., Sikora T.), 2003. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa. 5. Normy PN- EN ISO serii 22000, BRC, IFS, Global GAP 6. Berdowski, J.B. 2005. Wpływ współczesnych systemów zarządzania jakością, a szczególnie HACCP, BRC i IFS na proces doskonalenia organizacji zajmujących się produkcją i obrotem żywności. Problemy Jakości, 9, 9-13.	
Uwagi: +, ver-lw	

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:	65/65
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1.36/0.8 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	1. obowiązujące akty prawne dotyczące wytycznych w zakresie warunków prawnych dostaw w przemyśle spożywczym,	L2_KW05	2
	2. zakres systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, rozumie rolę standardów Global G.A.P i systemów IFS i BRC w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności.	L2_KW04	2
Umiejętności	3. określić zakres systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, znaczenie tacebilty w łańcuchu dostaw.	L2_KU03	1
Kompetencje	4. dążenia do właściwego rozpoznawania znaczenia jakości we produkcji i dystrybucji żywności i szerzej w gospodarce.	L2_KK02	2

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