Opis zajęć (sylabus): 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):		**2020/2021**	Numer katalogowy: **EKR-L-2SZ-3-17-KF-2020**

Koordynator zajęć:	**dr hab. Joanna Baran, Adiunkt**		
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 tracebility 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 tracebility 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 tacebility 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 jakości, 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 tacebility 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