

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w praktyce, PG_00188974						
Kierunek studiów	Finanse i rachunkowość (O), Informatyka i ekonometria (O), Zarządzanie (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2025/2026				
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć					
Forma studiów	niestacjonarne	Sposób realizacji	na uczelni				
Rok studiów	1	Język wykładowy	polski				
Semestr studiów	2	Liczba punktów ECTS	2.0				
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia	zaliczenie				
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Zarządzania -> Katedra Strategicznego Rozwoju i Nauk o Jakości						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Ewa Malinowska					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr inż. Ewa Malinowska					
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
	Adresy kursu na platformie eNauczanie: Moodle ID: 13395 Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w praktyce https://mdl.ug.edu.pl/course/view.php?id=13395						
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	8	1.0	41.0	50		
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z rodzajami zagrożeń żywności i praktyczną możliwością ich eliminacji.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[FiRL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności z perspektywy finansów i rachunkowości.	Student klasyfikuje i opisuje podstawowe zagrożenia żywności, wyjaśnia sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności ich znaczenia z perspektywy podejmowania decyzji biznesowych.	Student klasyfikuje i opisuje podstawowe zagrożenia żywności, wyjaśnia sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[IiEL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności w zakresie zastosowania metod i narzędzi informatycznych lub statystycznych.	Student klasyfikuje i opisuje podstawowe zagrożenia żywności, wyjaśnia sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
Treści przedmiotu	<p>Definicja i geneza bezpieczeństwa żywności</p> <p>Rodzaje zagrożeń żywności</p> <p>Praktyczne podejście do eliminacji zagrożeń żywności</p>		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Test	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>Gawęcki, J., & Krejpcio, Z. (Red.). (2014). <i>Bezpieczeństwo żywności i żywienia</i>. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.</p> <p>Malinowska, E., & Szymańska-Brałkowska, M. (2021). Zapewnienie bezpieczeństwa żywności w gastronomii w dobie pandemii COVID-19 studium przypadku. <i>Problemy Jakości</i>, 53(2), 29. https://doi.org/10.15199/46.2021.2.1</p> <p>Niewczas-Dobrowolska, M. (2020). <i>Jakość i bezpieczeństwo żywności: Systemy postawy konsumentów</i>. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ.</p> <p>Wiśniewska, M. Z., Malinowska, E., & Piekarska, K. (2018). Kultura bezpieczeństwa żywności w teorii i praktyce. <i>Problemy Jakości</i>, 50(11), 715. https://doi.org/10.15199/48.2018.11.1</p>	

	Uzupełniająca lista lektur	<p>Batt, C. A. (2016). Chemical and physical hazards in food. W C. A. Batt (Red.), <i>Reference module in food science</i>. Elsevier. https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03437-5</p> <p>Esposito, F., & Cirillo, T. (2024). Risk assessment of microbiological and chemical hazards in foods. <i>Foods</i>, 13(13), 1956. https://doi.org/10.3390/foods13131956</p> <p>Turlejska, H. (2003). <i>Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: Poradnik dla przedsiębiorcy</i>. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa.</p> <p>Weinroth, M. D., Belk, A. D., & Belk, K. E. (2018). History, development, and current status of food safety systems worldwide. <i>Animal Frontiers</i>, 8(4), 915. https://doi.org/10.1093/af/vfy016</p>
	Adresy eZasobów	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	-	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.