

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w praktyce, PG_00208852						
Kierunek studiów	Finanse i rachunkowość (O), Informatyka i ekonometria (O), Zarządzanie (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2026 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2026/2027		
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie		Grupa zajęć		Grupa zajęć fakultatywnych		
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							
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Ewa Malinowska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
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						
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] 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 potrafi sklasyfikować i opisać podstawowe zagrożenia żywności oraz wyjaśniać sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[IiEL3_W01] 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 potrafi sklasyfikować i opisać podstawowe zagrożenia żywności oraz wyjaśniać sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZL3_W01] 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 potrafi sklasyfikować i opisać podstawowe zagrożenia żywności oraz wyjaśniać sposoby ich eliminacji.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
Treści przedmiotu	1. Definicja i geneza bezpieczeństwa żywności. 2. Rodzaje zagrożeń żywności. 3. Praktyczne podejście do eliminacji zagrożeń żywności.		
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	1. Gawęcki, J., & Krejpcio, Z. (Red.). (2014). Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. 2. Malinowska, E., Szymańska-Brałkowska, M. (2021). Zapewnienie bezpieczeństwa żywności w gastronomii w dobie pandemii COVID-19 studium przypadku. Problemy Jakości, 53(2), 29. https://doi.org/10.15199/46.2021.2.1 3. Niewczas-Dobrowolska, M. (2020). Jakość i bezpieczeństwo żywności: Systemy, postawy, konsumenci. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 4. Wiśniewska, M. Z., Malinowska, E., & Piekarska, K. (2018). Kultura bezpieczeństwa żywności w teorii i praktyce. Problemy Jakości, 50(11), 715. https://doi.org/10.15199/48.2018.11.1	
	Uzupełniająca lista lektur	1. Batt, C. A. (2016). Chemical and physical hazards in food. W C. A. Batt (Red.), Reference module in food science. Elsevier. https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03437-5 2. Esposito, F., & Cirillo, T. (2024). Risk assessment of microbiological and chemical hazards in foods. Foods, 13(13), 1956. https://doi.org/10.3390/foods13131956 3. Turlejska, H. (2003). Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. 4. Weinroth, M. D., Belk, A. D., & Belk, K. E. (2018). History, development, and current status of food safety systems worldwide. Animal Frontiers, 8(4), 915. https://doi.org/10.1093/af/vfy016	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.