

UNIwersYTET Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

KARTA MODUŁU – PRZEDMIOTU

1 INFORMACJE OGÓLNE

Kierunek studiów: Specjalność: Profil kształcenia: Forma studiów: Stopień kształcenia: Semestr: Nazwa przedmiotu (j. pol.): Nazwa przedmiotu (j. ang.): Koordynator przedmiotu: Osoby prowadzące przedmiot: Liczba godzin w planie studiów: Liczba punktów ECTS: Język wykładowy: Kod przedmiotu:	Technika Rolnicza i Leśna (II st.) INŻYNIERIA ROLNICZA I SPOŻYWCZA Ogólnoakademicki stacjonarne II Zarządzanie jakością w przemyśle rolno-spożywczym prof. dr hab. inż. Barbara Krzysztofik (barbara.krzysztofik@ur.krakow.pl) dr hab. inż. Tomasz Jakubowski (Tomasz.Jakubowski@ur.krakow.pl); prof. dr hab. inż. Barbara Krzysztofik (barbara.krzysztofik@ur.krakow.pl) polski
--	---

Cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z cechami jakościowymi produktów żywnościowych, zagrożeniami żywności, systemami bezpieczeństwa żywnościowego
Literatura:	1. Luning P.A. i in. 2005 Zarządzanie jakością żywności WNT, Warszawa 2. Berdowski J., Berdowski F. 2006 HACCP w teorii i praktyce Oficyna wydawnicza WSM, Warszawa 3. Hamrol A. 2008 Zarządzanie jakością z przykładami PWN, Warszawa 4. Urbaniak M.. 2004 Zarządzanie jakością teoria i praktyka Difin, Warszawa
Przedmioty poprzedzające (wymagania wstępne):	Podstawy zarządzania, zarządzanie jakością, inżynieria przetwórstwa spożywczego

2 EFEKTY KSZTAŁCENIA (EK) DLA MODUŁU – PRZEDMIOTU

Symbol efektów kształcenia dla modułu (EK)	Opis efektów kształcenia	Odniesienie efektów dla modułu do:		
		efektów kierunkowych	efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich (InzA)	efektów dla obszaru nauk rolniczych (R), technicznych (T) i społecznych (S)
WIEDZA				
TR2_W02	zna właściwości fizyko-chemiczne surowców pochodzenia biologicznego	TR2_W02 TR2_W17		R2A_W01 R2A_W03 R2A_W05
TR2_W17	ma rozszerzoną wiedzę na temat technologii stosowanych w produkcji rolniczej, leśnej i gospodarce żywnościowej	TR2_W02 TR2_W17		R2A_W01 R2A_W03 R2A_W05
UMIEJĘTNOŚCI				
TR2_U08	identyfikuje i ocenia wady i zalety podejmowanych działań w zakresie techniki rolniczej i leśnej	TR2_U08 TR2_U10	InzA_U05	R2A_U05 R2A_U07
TR2_U10	oznacza podstawowe właściwości fizyczne materiałów pochodzenia roślinnego i gleby	TR2_U08 TR2_U10	InzA_U05	R2A_U05 R2A_U07
KOMPETENCJE SPOŁECZNE				
TR2_K06	ma świadomość zalet i zagrożeń wynikających z działalności w szeroko rozumianym rolnictwie	TR2_K06		R2A_K06

3 SZCZEGÓŁOWY OPIS MODUŁU – PRZEDMIOTU

Symbol efektów kształcenia dla modułu (EK)	Treści kształcenia	Forma zajęć	Liczba godzin		Ocena	
			kontaktowych	bezkontaktowych	formująca	kończąca
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Cechy kwalifikujące i dyskwalifikujące produkty żywnościowe	W	3.00	3.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Zagrożenia bezpieczeństwa żywności	W	4.00	4.00	302	701

Symbol efektów kształcenia dla modułu (EK)	Treści kształcenia	Forma zajęć	Liczba godzin		Ocena	
			kontaktowych	bezkontaktowych	formująca	kończąca
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Systemy bezpieczeństwa żywnościowego, HACCP, GMP, GHP	W	4.00	4.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Normy ISO, dokumenty jakości	W	4.00	4.00	302	701
Suma godzin:			15.00	15.00	—	—
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Opracowanie dokumentów systemu bezpieczeństwa żywności	CP	4.00	5.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Opracowanie procesów, wskazanie CCP i CP	CP	4.00	4.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Opracowanie książki HACCP	CP	6.00	6.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Wykorzystanie kart kontrolnych do analizy procesów, obliczenia wskaźników pewności procesów	CP	3.00	5.00	302	701
TR2_W02 TR2_W17 TR2_U08 TR2_U10 TR2_K06	Wykorzystanie norm ISO do analizy przebiegu procesów	CP	3.00	5.00	302	701
Suma godzin:			20.00	25.00	—	—

4 STATYSTYKA MODUŁU – PRZEDMIOTU

Liczba godzin nakładu pracy studenta i punkty ECTS	Liczba godzin	ECTS
--	---------------	------

Liczba godzin (punktów ECTS) - zakres obowiązkowy	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - zakres do wyboru	0	0
Łączna liczba godzin (punktów ECTS), którą student uzyskuje poprzez bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim	0	0
Łączna liczba godzin (punktów ECTS), którą student uzyskuje na zajęciach praktycznych np. laboratoryjne, projektowe, terenowe, warsztaty	0	0
Przewidywany nakład pracy własnej (bez udziału prowadzącego lub z udziałem w ramach konsultacji) konieczny do realizacji zadań programowych przedmiotu	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk technicznych	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk społecznych	0	0

5 KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	zna w stopniu wybiórczym właściwości fizyko-chemiczne surowców pochodzenia biologicznego
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	zna dość dobrze właściwości fizyko-chemiczne surowców pochodzenia biologicznego
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	zna właściwości fizyko-chemiczne surowców pochodzenia biologicznego
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	nie ma rozszerzonej wiedzy na temat technologii stosowanych w produkcji rolniczej, leśnej i gospodarce żywnościowej
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	ma wybiórczą wiedzę na temat technologii stosowanych w produkcji rolniczej, leśnej i gospodarce żywnościowej
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	ma rozszerzoną wiedzę na temat technologii stosowanych w produkcji rolniczej, leśnej i gospodarce żywnościowej
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	z trudem identyfikuje i ocenia wady i zalety podejmowanych działań w zakresie techniki rolniczej i leśnej
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	dość poprawnie identyfikuje i ocenia wady i zalety podejmowanych działań w zakresie techniki rolniczej i leśnej
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	identyfikuje i ocenia wady i zalety podejmowanych działań w zakresie techniki rolniczej i leśnej
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	oznacza niektóre właściwości fizyczne materiałów pochodzenia roślinnego i gleby
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	oznacza większość podstawowych właściwości fizycznych materiałów pochodzenia roślinnego i gleby
NA OCENĘ 4.5	

NA OCENĘ 5.0	oznacza podstawowe właściwości fizyczne materiałów pochodzenia roślinnego i gleby
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	ma wybiórczą świadomość zalet i zagrożeń wynikających z działalności w szeroko rozumianym rolnictwie
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	ma dość właściwą świadomość zalet i zagrożeń wynikających z działalności w szeroko rozumianym rolnictwie
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	ma świadomość zalet i zagrożeń wynikających z działalności w szeroko rozumianym rolnictwie

SYMBOLE ZASTOSOWANE W KARCIE PRZEDMIOTU

Formy zajęć	
Korespondują z metodami dydaktycznymi (dyskusja, projekt, doświadczenie/eksperyment/wykonanie czynności, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i ocena tekstów źródłowych)	
1 wykład 11 ćwiczenia audytoryjne 21 ćwiczenia projektowe 22 ćwiczenia laboratoryjne 23 warsztaty 24 ćwiczenia terenowe	31 ćwiczenia seminaryjne 32 seminarium dyplomowe 33 konserwatorium ... ,1 eL – zajęcia e-learning 34 lektorat 35 wychowanie fizyczne
Oceny formujące (Of)	
101 sprawdzian wiedzy 201 sprawdzian umiejętności: wykonania zadania obliczeniowego, analitycznego, czynności, wypracowania decyzji 202 zaliczenie projektu (indywidualne, grupowe) 203 zaliczenie raportu/sprawozdania z prac laboratoryjnych/ćwiczeń praktycznych (indywidualne, grupowe) 301 ocena prezentacji ustnej, umiejętności wypowiedzi ustnej, udzielania instruktażu	302 ocena zaangażowania w dyskusji, umiejętności podsumowania wartościowania 403 zaliczenie/ocena pracy pisemnej, recenzji, eseju 501 zaliczenie dziennika praktyk 601 ocena umiejętności pełnienia nałożonej funkcji w zespole
Ocena podsumowująca (Of)	
701 egzamin (zaliczenie końcowe) pisemny ograniczony czasowo 707 test jednokrotnego wyboru 703 test wielokrotnego wyboru 711 rozwiązywanie zadania problemowego, analiza przypadku 721 demonstracja praktycznych umiejętności	731 egzamin ustny (zaliczenie końcowe ustne) ... ,1 z dostępem do podręczników ... ,2 bez dostępu do podręczników 741 praca dyplomowa