

Sylabus przedmiotu: **Bezpieczeństwo produktu w łańcuchu logistycznym**



Uniwersytet  
Ekonomiczny  
we Wrocławiu

Specjalność: Zarządzanie rozwojem  
Data wydruku: 23.01.2016  
Dla rocznika: 2015/2016  
Kierunek: Zarządzanie i inżynieria produkcji  
Wydział: Inżynieryjno-Ekonomiczny

Opis przedmiotu

Interdyscyplinarne podejście do spraw zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności uwzględniającym aspekty towaroznawcze, technologiczne i systemowe z podkreśleniem roli czynnika ludzkiego we wszystkich etapach procesu logistycznego. Wdrażanie innowacji a indywidualny opór przed zmianą oraz ich wpływ na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Dane podstawowe

Nazwa angielska:	Product safety in logistic chain
Kod przedmiotu:	
Status przedmiotu:	Do wyboru
Autor:	Tomasz Lesiów
Poziom studiów:	2
Semestr:	III
Forma studiów:	Stacjonarne / Niestacjonarne
Słowa kluczowe:	jakość i bezpieczeństwo żywności, innowacje, opór przed zmianą, innowacyjne formy pakowania żywności

Forma zajęć	Liczba godzin	Semestr	Punkty ECTS
Wykłady	15/7	III/III	2.0/2.0
Ćwiczenia	15/8	III/III	
Laboratoria	0/0	-/-	
Seminarium	0/0	-/-	
Inne	0/0	-/-	

Forma zaliczenia:	Zal
-------------------	-----

Wymagania wstępne
Osiągnięcie efektów wynikających z realizacji przedmiotów
Zakres materiału z I st. studiów, Zintegrowane systemy zarządzania, Organizacja systemów produkcyjnych

Efekty i cele

Cele kształcenia dla przedmiotu

Kod	Opis
C1	Zapoznanie studentów ze złożonością czynników zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym atakże stosowanych w tym zakresie metod prowadzenia badań naukowych
C2	Uzyskanie przez studentów wiedzy i umiejętności efektywnego zarządzania procesem zmian
C3	Rozpoznanie czynników warunkujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wybranego produktu żywnościowego

Efekty kształcenia dla przedmiotu

Wiedza

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	S2_W2	C1, C3

W2	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	S2_W2	C1, C3
----	--	-------	--------

### Umiejętności

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
U1	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego	K_U05, S2_U2	C2
U2	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych	S2_U2	C1, C3

### Kompetencje społeczne

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
K1	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	K_K02, K_K03	C1, C2, C3
K2	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym a także jej ustawicznego poszerzania drogą prowadzonych badań naukowych	K_K04, K_K05	C1, C2

### Kryteria ocen

Efekty kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3 / 3,5	Na ocenę 4 / 4,5	Na ocenę 5
<b>Wiedza</b>				
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym
W2	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym
<b>Umiejętności</b>				
U1	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego
U2	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K1	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki
K2	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym

### Tematy zajęć

	Temat	Studia stacjonarne					Studia niestacjonarne					Cele	Efekty
		W	C	L	S	I	W	C	L	S	I		
1.	Rola czynnika ludzkiego w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2	W1
2.	Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne w łańcuchu logistycznym	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C3	W1;W2
3.	Rola audytów u producenta rolnego i przetwórcy oraz w handlu detalicznym w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2;C3	K2;U1;W1
4.	Wpływ innowacyjności na zapewnienie bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2;C3	U1;U2
5.	Indywidualny opór pracowników przed zmianą jako bariera podczas wdrażania innowacji	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2;C3	K2;U1;U2
6.	Innowacyjne opakowania stosowane w przemyśle żywnościowym	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C3	U2;W2
7.	Złożoność czynników, które należy uwzględnić aby zapewnić bezpieczeństwo żywności na przykładzie pakowania w technologii MAP	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2;C3	K1;K2;W2
8.	Podstawowa terminologia dotycząca jakości żywności, bezpieczeństwa żywności oraz logistyki w przedsiębiorstwie	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C2	U1
9.	Logistyka w ujęciu procesowym w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa produktu	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2;C3	K1;K2
10.	Wybór i ocena dostawców oraz system zarządzania i ocena ryzyka współpracy z dostawcami	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	C1;C3	U2;W1
11.	Traceability - system monitorowania i śledzenia produktów w łańcuchu dostaw	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2;C3	K1;K2;W2
12.	Odpowiedzialność producenta za wycofanie produktów niebezpiecznych z rynku	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C3	W2
13.	Informacje na opakowaniach produktów spożywczych w łańcuchu logistycznym	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2;C3	K2;W2
14.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnościowych (Rapid Alert System for Food and Feed)	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C2	U1

	W	C	L	S	I	W	C	L	S	I
Suma	15	15	0	0	0	7	8	0	0	0
Łącznie godzin	<b>30</b>					<b>15</b>				

## Tematy - praca własna

	Temat	Stac.	Niestac.	Cele kształcenia	Efekty kształcenia
1.	Zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym dla wybranego produktu	2	2	C1;C2;C3	W1, W2, K2
2.	Uzupełnienie materiału: Traceability - system monitorowania i śledzenia produktów w łańcuchu dostaw	0	1	C1;C2;C3	W1, W2, U2, K1
3.	Zafalszowania żywności i metody ich wykrywania	3	2	C1;C2;C3	W2, K2
4.	Wymagania dotyczące znakowania żywności, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, reklama żywności wprowadzająca konsumenta w błąd	3	3	C1;C3	W1
5.	Analiza ryzyka bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	2	2	C1;C2	K2

6.	Uzupełnienie materiału: Indywidualny opór pracowników przed zmianą jako bariera podczas wdrażania innowacji	0	1	C1;C2;C3	U1, U2, K2
7.	Uzupełnienie materiału: System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (Rapid Alert System for Food and Feed)	0	1	C2	U1
	<b>Suma:</b>	10	12		

## Macierz kontrolna

Symbol	Tematy zajęć	Praca własna	Tematy zajęć	Praca własna	C1	C2	C3	C4	C5
W1					1	0	1	0	0
W2					1	0	1	0	0
U1					0	1	0	0	0
U2					1	0	1	0	0
K1					1	1	1	0	0
K2					1	1	0	0	0

## Weryfikacja efektów kształcenia

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	-	-	-	+	+
W2	Zna potencjalne zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu logistycznym	-	+	+	-	-

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
U1	Potrafi przewidzieć i radzić sobie z problemami dotyczącymi wdrażania innowacyjnych zmian we wszystkich ogniwach łańcucha logistycznego	-	-	+	-	+
U2	Potrafi wdrażać nowoczesne koncepcje rozwojowe w podmiotach gospodarczych, w aspektach techniczno-technologicznych i ekonomicznych	-	+	-	+	-

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
K1	Ma świadomość potrzeby stałego doksztalcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	-	+	+	-	-
K2	Ma świadomość rangi wiedzy o czynnikach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu logistycznym a także jej ustawicznego poszerzania drogą prowadzonych badań naukowych	-	-	-	-	+

Waga w ogólnej weryfikacji efektów kształcenia w %	Łącznie:	100%	0%	40%	30%	10%	20%
--	----------	------	----	-----	-----	-----	-----

## Obciążenie studenta

Formy aktywności studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
Godziny zajęć dydaktycznych zgodnie z planem studiów	30	15
Praca własna studenta	10	12
Przygotowanie do ćwiczeń	2	3
Przygotowanie do prac kontrolnych	5	5
Przygotowanie projektów własnych	5	10

Zapoznanie się z literaturą przedmiotu i materiałami dydaktycznymi dostarczonymi przez prowadzącego zajęcia	5	12
<b>Suma:</b>	57	57

	Stacjonarne		Niestacjonarne	
	min	max	min	max
Sugerowana liczba punktów ECTS dla przedmiotu (min-max)	1	2	1	2
Liczba punktów ECTS zgodnie z planem studiów		2		2

## Literatura podstawowa

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty.	Wiśniewska M., Malinowska E.	Difin	Warszawa	2011
Logistyka tom 1. Teoria i praktyka.	Pod red. Stanisława Krawczyka	Difin	Warszawa	2011
Logistyka tom 2. Teoria i praktyka.	Pod red. Stanisława Krawczyka	Difin	Warszawa	2011

## Literatura uzupełniająca

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Innowacyjność przedsiębiorstw a systemy zarządzania jakością.	Kalinowski T.B.	Wolters Kluwer business	Warszawa	2010
Opakowania w systemach logistycznych.	Korzeniowski A., Skrzypek M, Szyszka G.	Instytut logistyki i magazynowania	Poznań	2010

## Prowadzący

Tytuł naukowy	Imię	Nazwisko	Forma zajęć	Telefon	Email	Strona WWW	Budynek i pok	Jednostka organizacyjna
prof. dr hab. inż.	Tomasz	Lesiów	W, C	71 36 80 427	tomasz.lesiow@ue.wroc.pl		H, 409	Katedra Analizy Jakości