

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności PiBŻ C22
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Quality management and food safety systems
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia I stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	studia stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	Mgr Sylwester Wilczek

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, sem. 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	stacjonarne – wykład 30 h, ćw. praktyczne 45 h, ćw. terenowe 5
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	67% - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 33% - obszar nauk społecznych
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Marketing i podstawy zarządzania Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	6		
		Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiągniętych na tych zajęciach:	Wykład	30	18
	Ćwiczenia praktyczne	45	27
	Ćwiczenia terenowe	5	3
	Konsultacje	8	8
	Egzamin	2	2
	w sumie:	90	58
	ECTS	3,0	1,9
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (nie-wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń	10	17
	Przygotowanie projektu	15	35
	Przygotowanie do egzaminu	24	30
	Przygotowanie sprawozdania z ćw. terenowych	5	5
	Przygotowanie do kolokwium	10	15
	Praca w bibliotece	8	10
	Praca w sieci e-student	18	10
	w sumie:	90	122
	ECTS	3,0	4,1
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Ćwiczenia praktyczne	45	27
	Ćwiczenia terenowe	5	3
	Przygotowanie projektu	15	35
	Przygotowanie sprawozdania z ćw. terenowych	5	5
	w sumie:	70	70
	ECTS	2,3	2,3
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	4,0 ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	4,0	4,0
	2,0 ECTS - obszar nauk społecznych	2,0	2,0
		6	6

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi systemów zarządzania i zapewnienia jakości, a przede wszystkim z normami, podstawowymi pojęciami i uwarunkowaniami wdrażania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach oraz z innymi systemami zarządzania jakością
Metody dydaktyczne:	wykład multimedialny, ćwiczenia praktyczne, prezentacje multimedialne, giełda pomysłów
Treści kształcenia:	Wykłady: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie, podstawowe pojęcia z zakresu problematyki systemu zarządzania jakością 2. Aspekty prawne związane z zapewnieniem jakości w gospodarce żywnościowej 3. Dobra Praktyka Higieniczna – GHP – zasady, wdrożenie systemu 4. Dobra Praktyka Produkcyjna – GMP – zasady, wdrożenie systemu 5. System HACCP – geneza systemu, rodzaje zagrożeń, zasady 6. System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000

7. Standard GlobalGAP
8. Omówienie wymagań standardów sieci handlowych: BRC, IFS
9. Zasady i techniki prowadzenia auditów wewnętrznych systemów zarządzania (w oparciu o wymagania normy 19011)
10. Wybrane metody i narzędzia inżynierii jakości.

Ćwiczenia praktyczne:

1. Zasady budowy systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności – analiza działań
2. Przeprowadzenie identyfikacji obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej
3. Przeprowadzenie identyfikacji obszarów Dobrej Praktyki Produkcyjnej
4. Określanie zagrożeń, ocena ryzyka oraz dobór środków prewencyjnych w wybranej produkcji żywności.
5. Typowanie, monitorowanie i procedury działań korygujących dla CCP w wybranej produkcji żywności.
6. Przykłady praktycznego zastosowania wybranych systemów zarządzania jakością
7. Dokumentacja systemu zarządzania jakością: wymagania wobec dokumentacji i jej zakres: księga systemu zarządzania, procedury, instrukcje, formularze
8. Opracowanie procedur dla wybranych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
9. Prowadzenie oraz dokumentowanie auditów wewnętrznych w systemie zarządzania zgodnie z normą ISO 19011.

Ćwiczenia terenowe:

Poznanie warunków i czynników determinujących jakość w konkretnych przykładach działalności gospodarczej związanej z gospodarką żywnościową. Zapoznanie się wymogami i procedurami wdrożenia systemów zapewnienia jakości gospodarce żywnościowej.

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PiBŻ.C22_K_W01 PiBŻ.C22_K_W02 PiBŻ.C22_K_W03	w zakresie wiedzy: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ma ogólną wiedzę odnośnie wybranych systemów zapewnienia jakości w gospodarce żywnościowej. 2. Posiada podstawową wiedzę z zakresu aspektów prawnych związanych z zapewnieniem jakości w gospodarce żywnościowej. 3. Zna podstawowe zasady wdrażania wybranych systemów zapewnienia jakości w bezpieczeństwie żywności. 	K_W01 K_W07 K_W14	W ćw. P ćw. T	egzamin kolokwium zaliczeniowe zadania na zdefiniowany temat sprawozdanie z ćw. terenowych
PiBŻ.C22_K_U01 PiBŻ.C22_K_U02	w zakresie umiejętności: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozumie złożoność zarządzania przedsiębiorstwami w aspekcie zarządzania jakością. 2. Posiada umiejętność praktycznego zastosowania wybranych systemów 	K_U01 K_U05	ćw. P ćw. T	egzamin kolokwium zaliczeniowe

PiBŻ.C22_K_U03	zarządzania jakością	K_U06		zadania na zdefiniowany temat
PiBŻ.C22_K_U04	3. Umie wieloaspektowo analizować przedsięwzięcia z uwzględnieniem aspektów zarządzania jakością. 4. Ma umiejętność formatowania dokumentów dla wybranych systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach agrobiznesu.	K_U16		sprawozdanie z ćw. terenowych
PiBŻ.C22_K_K01	w zakresie kompetencji społecznych: 1. prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	K_K03 K_K04 K_K05 K_K06	W ćw. P ćw. T	egzamin kolokwium zaliczeniowe
PiBŻ.C22_K_K02	2. posiada świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję i bezpieczeństwo żywności wysokiej jakości			zadania na zdefiniowany temat
PiBŻ.C22_K_K03	3. ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu			sprawozdanie z ćw. terenowych
PiBŻ.C22_K_K04	4. Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy i projakościowy.			
6. Sposób obliczania oceny końcowej				
<ul style="list-style-type: none"> - Ocena z egzaminu – 60% - Ocena z kolokwium – 15% - Ocena zadania na zdefiniowany temat – 20% - Ocena sprawozdania z ćwiczeń terenowych 5% <p>Łącznie 100%</p>				
7. Zalecana literatura				
Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołozyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa, 2010. 2. Sikora T. (red.) Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków, 2010 3. Trziszka T. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa, 2009 			
Literatura uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamrol A. Zarządzanie jakością z przykładami, PWN. Warszawa, 2007 2. Wawak S. Zarządzanie jakością, Podstawy, systemy, narzędzia, HELION, Gliwice, 2011 3. Wiśniewska M., Malinowska E. Zarządzanie jakością żywności. Systemy, Koncepcje, instrumenty, Difin, Warszawa, 2011 			
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)				
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]			
godziny zajęć wg planu z nauczycielem	90– s. stacjonarne / 58 – s. niestacjonarne			
samokształcenie	90– s. stacjonarne / 122– s. niestacjonarne			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	180– s. stacjonarne / 180 – s. niestacjonarne			
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	6			
9. Uwagi				

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**