

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Dokumentacja w systemach jakości w przemyśle spożywczym	
BiJPŻ/P/I/ST/21			Documentation in quality systems in the food industry	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		IV		
Przynależność do grupy zajęć		B1 Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30 [h]	4 ECTS
		Projekt	15 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2,5 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,0 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		2,0 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		1,5ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0,5ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami opracowywania dokumentacji systemowej w najważniejszych systemach jakości i bezpieczeństwa żywności.
Treści programowe:	<p>Wykład</p> <p>Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności ISO 22000, FSSC22000, IFS, BRC (6h, W1)</p> <p>Wytyczne do wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (2h, W1)</p> <p>Normalizacja systemów zarządzania jakością (2h, W1)</p>

	<p>Dokumenty systemowe (plan HACCP, procedury, instrukcje, polityka jakości)-zasady opracowania (4h, W1)</p> <p>Integracja systemów zarządzania jakością i systemów zarządzania (2h, W1)</p> <p>Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne, alergeny, GMO) (4h, W1)</p> <p>Wymagania Food Fraud, Food Defence (4h, W1)</p> <p>Metody zapobiegania i kontroli w sytuacjach kryzysowych (2h, W1)</p> <p>Zapewnienie identyfikowalności wyrobu (2h, W1)</p> <p>Zaliczenie (2h)</p> <p>Projekt</p> <p>Opracowanie procedury wycofania wyrobu (2h, U1, K1)</p> <p>Opracowanie wybranej polityki jakości i bezpieczeństwa żywności (2h, U1, K1)</p> <p>Opracowanie instrukcji postępowania w sytuacjach kryzysowych (2h, U1, K1)</p> <p>Opracowanie rozdziału Księgi HACCP dla wybranego procesu technologicznego (5h, U1, K1)</p> <p>Wybór i ocena krytycznych punktów kontroli (2h, W1)</p> <p>Zaliczenie (2h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>– wykład informacyjny</p> <p>– wykład konwersatoryjny</p> <p>– dyskusja dydaktyczna</p> <p>– metody praktyczne (projekt, prezentacje multimedialne)</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Ryzyko i zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby ich określania i przeciwdziałania oraz uwarunkowania systemowe z zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności na każdym etapie jej produkcji, przechowywania, dystrybucji	K_WG05	wykład	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	egzamin pisemny
U1	Umie dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować: procesy, systemy, eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego.	K_UW03	projekt	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	kolokwium pisemne, zadanie projektowe
K1	Rozumie i uznawanie znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści (uzyskanych wyników) w rozwiązywaniu problemów praktycznych.	K_KK01	projekt	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	kolokwium pisemne, zadanie projektowe

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

Dzwolak W., 2003., "Zarządzanie dokumentacją HACCP w małych i średnich firmach przemysłu spożywczego", Studio 108 Olsztyn,
 Zalewski R.I., 2008., "Zarządzanie jakością w produkcji żywności", AE Poznań,
 Olszewski A., Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym - podstawowe zagadnienia, Wydawnictwo WNT, Warszawa 2014.
 Luning, P.A., Marcelis, W.J. and Jongen, W.M.F., 2005. „Zarządzanie jakością żywności: ujęcie technologiczno-menedżerskie”. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne.

Literatura uzupełniająca:

Hamrol A., 2008r., "Zarządzanie jakością z przykładami", PWN Warszawa
 Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2010, „Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka,” C.H. Beck, Warszawa.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	30 [h]
Udział w ćwiczeniach / ćwiczeniach laboratoryjnych / projektach / seminariach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/projektu Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	45 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10 [h]/ 0,4 ECTS	45 [h]/ 1,8 ECTS	45[h]/ 1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	4 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi