**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywnościTechniques and tools of quality and food safety management |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3 (0,92/2,08) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia ZwierzęcegoZakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi metodami i narzędziami wspomagającymi zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Poznanie metod i narzędzi gromadzenia i porządkowania danych, ich analizowania oraz wnioskowania i podejmowania decyzji. Nabycie umiejętności praktycznego stosowania wybranych metod i narzędzi zarządzania jakością. Rozwijanie umiejętności komunikacji i pracy zespołowej. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| 1. Charakteryzuje wybrane metody i narzędzia zarzadzania jakością i bezpieczeństwem żywności |
| 2. Ma wiedzę dotyczącą gromadzenia i porządkowania danych, ich analizowania oraz wnioskowania i podejmowania decyzjiz wykorzystaniem wybranych metod i narzędzi zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności |
| Umiejętności: |
| 1. Posiada umiejętność wyboru metod i narzędzi przydatnych w systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności |
| 2. Posiada zdolność wyszukiwania i analizy informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności z wykorzystaniem wybranych metod i narzędzi |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Podejmuje samodzielne działania w zakresie realizacji zadań projektowych z wykorzystaniem wybranych metod i narzędzi zarzadzania jakością i bezpieczeństwem żywności |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Technologia informacyjna |
| Treści programowe modułu  | Charakterystyka i przykłady zastosowań wybranych narzędzi wspomagających zarzadzanie jakością:* pozwalających kojarzyć i grupować pomysły, zdarzenia oraz dane (diagram Ishikawy);
* pomocnych w planowaniu działań (schemat blokowy);
* służących do opisywania zależności ilościowych (diagram Pareto);
* służących do identyfikacji właściwości statystycznych (histogram, karty kontrolne).

Charakterystyka i przykłady zastosowań wybranych metod wspomagających zarzadzanie jakością:* metoda Kano;
* metoda FMEA.

Charakterystyka i przykłady zastosowań wybranego instrumentu wspierającego zarzadzanie jakością (burza mózgów). |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Wolniak R., Skotnicka B.: Metody i narzędzia zarządzania jakością: teoria i praktyka, Wydawnictwo Politechniki Śląskiej, 2008.
2. Adam Hamrol: Zarządzanie jakością z przykładami, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008.
3. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty, Difin, 2011.
4. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2013.
 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, studium przypadku, realizacja zadań projektowych |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1, W2 - zadania projektowe; U1, U2 - zadania projektowe; K1 - zadania projektowe, obserwacja pracy w grupie, dyskusja.Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego, zadania projektowe.Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych* student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),
* student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).
 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = średnia arytmetyczna ocen z zadań projektowych.Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:**Kontaktowe*** wykład (10 godz./0,40 ECTS)
* ćwiczenia (10 godz./0,40 ECTS)
* konsultacje (3 godz./0,12 ECTS)

Łącznie - 23 godz./0,92 ECTS**Niekontaktowe*** studiowanie literatury (22 godz./0,88 ECTS)
* dokończenie zadań projektowych (30 godz./1,20 ECTS)

Łącznie - 52 godz./2,08 ECTSŁączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | * udział w wykładach - 10 godz./0,40 ECTS
* udział w ćwiczeniach - 10 godz./0,40 ECTS
* udział w konsultacjach - 3 godz./0,12 ECTS

Łącznie 23 godz. co odpowiada 0,92 pkt. ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1, W2 - BC1\_W14U1, U2 - BC1\_U05K1 - BC1\_K03W1, W2 - InzBC\_W02U1, U2 - InzBC\_U02 |