**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Branżowe systemy zarządzania jakością  Sectoral quality management systems |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | Przedmiot fakultatywny |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4  1,12/2,88 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Jolanta Król |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa  Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z wymaganiami, metodologią wdrażania i funkcjonowania branżowych systemów zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa żywności. Ćwiczenia w grupach umożliwią zapoznanie studentów z praktycznym wykorzystaniem posiadanej wiedzy, pozwolą na sprawne uczestniczenie w tworzeniu, wdrażaniu i utrzymywaniu branżowych systemów zarządzania jakością w różnych sektorach przemysłu spożywczego. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. Student ma pogłębioną wiedzę na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wdrażanych w branży żywnościowej. |
| Umiejętności: |
| 1. Student posiada umiejętność samodzielnego tworzenia dokumentacji branżowych systemów zarządzania jakością oraz ich wdrażania w organizacjach branży żywnościowej. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Jest świadomy istotności funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie żywności. |
| 2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | System HACCP, Zagrożenia w produkcji żywności |
| Treści programowe modułu | Systemy branżowe w sektorze żywnościowym. Zasady i wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu dobrowolnych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania normy ISO 22000. Standard FSSC. Standardy sieci handlowych (IFS, BRC). Standard GlobalGAP dla produkcji podstawowej. Food Defence. Food Fraud. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Wiśniewska M.: Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, 2016. 2. Dzwolak W.: Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia. BD LONG, Olsztyn, 2008. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. 4. Aktualne wymagania standardów. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład multimedialny, dyskusja panelowa, zespołowe projekty studenckie, studia przypadków, ćwiczenia |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – egzamin,  U1 - ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych, egzamin  K1, K2 - dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja opracowanych ćwiczeń, przypadków audytowych, dziennik prowadzącego, archiwizacja prac egzaminacyjnych.  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, * 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, * 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, * 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, * 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. |
| Bilans punktów ECTS | ***Godziny kontaktowe:***  - udział w wykładach – 7 godz.,  - udział w ćwiczeniach – 14 godz.,  - udział w konsultacjach – 5 godz.,  - obecność na egzaminie/egzaminie poprawkowym – 2 godz.  *28 godz. kontaktowych/1,12 pkt. ECTS*  ***Godziny niekontaktowe:***  - przygotowanie projektu (dokumentacji systemowej) – 30 godz.  - przygotowanie do egzaminu – 30 godz.  *-* studiowanie literatury– 12 godz.  *72 godz. niekontaktowych/ 2,88 pkt. ECTS*  Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 7 godz.,  - udział w ćwiczeniach – 14 godz.,  - udział w konsultacjach – 5 godz.,  - obecność na egzaminie/egzaminie poprawkowym – 2 godz.  razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 28 godz. – 1,12 ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1– BC2\_W08  U1 – BC2\_U06, BC2\_U12  K1 – BC2\_K01  K2 – BC2\_K03 |