**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Zintegrowane systemy zarządzania jakością  Integrated 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 z wymaganiami, metodologią wdrażania i funkcjonowania zintegrowanych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Ćwiczenia w grupach umożliwią zapoznanie studentów z praktycznym wykorzystaniem posiadanej wiedzy, pozwolą na sprawne uczestniczenie w tworzeniu, wdrażaniu i utrzymywaniu zintegrowanych 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 wiedzę na temat zintegrowanych systemów zarządzania wdrażanych w przemyśle spożywczym |
| Umiejętności: |
| 1. Posiada umiejętność samodzielnego tworzenia i koordynacji zintegrowanych systemów zarządzania jakością w organizacjach branży spożywczej. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Jest świadomy istotności funkcjonowania zintegrowanych systemów zarządzania jakością w przetwórstwie żywności. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawy systemów zarządzania jakością |
| Treści programowe modułu | Zintegrowane systemy zarządzania w sektorze żywnościowym. Zalety integracji systemów. Zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu zintegrowanych systemów, tj. zarządzanie jakością – ISO 9001, zarządzanie bezpieczeństwem żywności – ISO 22000, zarządzanie środowiskowe – ISO 14001, zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy – ISO 45001. Zasady opracowywania dokumentacji zintegrowanego systemu. Narzędzia doskonalenia. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Ejdys J., Kobylińska U., Lulewicz-Sas A.: Zintegrowane systemy zarządzania jakością̨, środowiskiem i bezpieczeństwem pracy. Wyd. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, 2012. 2. Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2007. 3. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. 4. Aktualne wymagania standardów – normy. |
| 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 – udział w ćwiczeniach, ocena przygotowania i prezentacji dokumentacji systemowej, egzamin  K1 - dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja opracowanej dokumentacji systemowej, 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. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń = średnia ocen z zadań projektowych  Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń. |
| 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  InzBC\_W04 |