|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywnościQuality management in food processing |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 31,8/1,2 |
| 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 dobrowolnych systemów zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa żywności. Zajęcia praktyczne (ćwiczenia w grupach, studia przypadków) dadzą możliwość poznania różnych sytuacji mogących pojawić się w praktyce, wzbogacą posiadaną wiedzę i umożliwią jej zastosowanie praktyczne. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| 1. zna podstawowe systemy zarządzania jakością wdrażane w zakładach przetwórstwa żywności. |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi podjąć odpowiednie działania dostosowane do specyfiki organizacji w celu spełnienia wymagań systemowych w organizacjach branży żywnościowej. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1 wykazuje gotowość i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się w ramach uzyskanych kompetencji. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej/ Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności |
| Treści programowe modułu  | Podstawy zapewnienia i zarządzania jakością. Główne zasady funkcjonowania podstawowych systemów zarządzania jakością, cele, korzyści i mankamenty wdrażania tych systemów. Normy ISO dotyczące zarządzania jakością̨ i bezpieczeństwem żywności w całym łańcuchu żywnościowym (ISO 9001, ISO 22000). Monitorowanie i pomiar procesów. Gotowość i reagowanie na sytuacje awaryjne. Dokumentacja systemowa. Audyt systemów.  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, 2007.
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.
3. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.
4. Normy z serii ISO 9000 i ISO 22000
 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład multimedialny, ćwiczenia, konsultacje, dyskusja, zadania projektowe realizowane przez studentów |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – egzamin pisemnyU1 – egzamin pisemny, ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego, K1 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciachFormy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, archiwizacja zadań projektowych, archiwizacja prac egzaminacyjnychSzczegółowe 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 projektowychOcena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | ***Godziny kontaktowe:*** - udział w wykładach – 15 godz.,- udział w ćwiczeniach – 25 godz.- udział w konsultacjach – 3 godz.,- obecność na egzaminie/egzaminie poprawkowym – 2 godz.***45 godz. kontaktowych/1,8 pkt. ECTS******Godziny niekontaktowe:***- przygotowanie zadania projektowego – 20 godz.- przygotowanie do egzaminu – 10 godz. ***30 godz. niekontaktowych/ 1,2 pkt. ECTS***Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 15 godz.,- udział w ćwiczeniach – 25 godz.- udział w konsultacjach – 3 godz.,- obecność na egzaminie/egzaminie poprawkowym – 2 godz.Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 45 godz. – 1,8 ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - BC1\_W14, U1 - BC1\_U05, K1 - BC1\_K01InzBC\_W04InzBC\_U04 |