

**Załącznik do Uchwały nr 59/2020-2021
Senatu UP w Lublinie z dnia 25 czerwca 2021 r.**

Karta opisu zajęć (syllabus)

Nazwa kierunku studiów	Biologia
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Systemy kontroli jakości Systems of quality control
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,52/1,48)
Tytuł naukowy/stożenie 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 istotą i specyfiką systemów kontroli jakości. Przygotowanie studentów do formułowania polityki jakości i celów jakościowych oraz opracowywania procedur systemowych. Zajęcia pozwolą studentom na poznanie zasad wdrażania i funkcjonowania dobrych praktyk i systemów zarządzania w organizacji. 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, w tym w laboratoriach badawczych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna i rozumie specjalistyczne pojęcia związane z jakością, akredytacją i certyfikacją, podstawy budowania i wdrażania głównych systemów zapewnienia i zarządzania jakością
	Umiejętności:
	U1. potrafi podjąć odpowiednie działania dostosowane do specyfiki organizacji w celu spełnienia wymagań systemowych, opracować schemat przebiegu procesów oraz podstawowe dokumenty systemowe w wybranej organizacji
	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi podjąć współpracę w ramach grupy (pełni w niej różne funkcje) podczas realizacji zadań

Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Podstawy zapewnienia i zarządzania jakością. Główne zasady funkcjonowania podstawowych systemów zapewnienia i zarządzania jakością, cele, korzyści i mankamenty wdrażania tych systemów. Podejście procesowe. Struktura dokumentacji systemowej. Istota procesu auditu. Zasady funkcjonowania systemu normalizacji, akredytacji i certyfikacji w sektorze gospodarki żywnościowej. Zasady sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji. Zarządzanie jakością w laboratoriach badawczych i wzorcujących.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Norma ISO 9001:2018. Wymagania systemu zarządzania jakością. 2. Norma ISO 19011:2018. Wytyczne auditowania systemów zarządzania.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, konsultacje, dyskusja, zespołowe projekty studenckie, analiza przypadków
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p><u>Sposoby weryfikacji:</u></p> <p>Wiedza: W1 – ocena zaliczenia pisemnego - test jednokrotnego wyboru,</p> <p>Umiejętności: U1 - udział w ćwiczeniach, ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych, zaliczenie pisemne</p> <p>Kompetencje społeczne: K1 – dyskusja panelowa, ocena studentów poprzez wyznaczanie funkcji przedstawiciela (lidera) zespołu przygotowującego i relacjonującego zadanie dydaktyczne</p> <p><u>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</u> archiwizacja opracowanych zadań projektowych, dziennik prowadzącego, archiwizacja zaliczeń pisemnych.</p> <p><u>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych:</u> 3,0 - student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy z końcowego zaliczenia,</p>

	<p>3,5 - student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy z końcowego zaliczenia,</p> <p>4,0 - student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy z końcowego zaliczenia,</p> <p>4,5 - student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy z końcowego zaliczenia testowego,</p> <p>5,0 - student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy z końcowego zaliczenia</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja opracowanych ćwiczeń, zadań projektowych, dziennik prowadzącego, archiwizacja prac egzaminacyjnych.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z ćwiczeń – średnia ocena z zadań projektowych,</p> <p>Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe: Wykłady – 15 godz. – 0,6 ECTS, Ćwiczenia – 15 godz. – 0,6 ECTS, Konsultacje – 3 godz. – 0,12 ECTS, Analiza danych bibliograficznych 5 godz.–0.2 ECTS 38 godz. kontaktowych/1,52 pkt. ECTS</p> <p>Niekontaktowe: przygotowanie zadania projektowego – 22 godz. – 0,88 ECTS przygotowanie do zaliczenia końcowego – 15 godz. – 0,6 ECTS 37 godz. niekontaktowych/ 1,48 pkt. ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach – 15 godz. - udział w konsultacjach – 3 godz. -analiza danych bibliograficznych 5 godz.–0.2 ECTS Razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 38 godz. – 1,52 ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - BI2_W13 U1 - BI2_U04, BI2_U11 K1 - BI2_K02</p>