|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | **Systemy zarządzania jakością II** | | | | | | | | **ECTS** | **1,0** |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | | Quality assurance systems II | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Biotechnologia | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: | | polski | | | | Poziom studiów: | | | II | | |
| Forma studiów: | stacjonarne  niestacjonarne | Status zajęć: | podstawowe  kierunkowe | obowiązkowe  do wyboru | | Numer semestru: …II…….. | | | semestr zimowy  semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | 2020/2021 | Numer katalogowy: | | **OGR\_BT-2S-2Z-18** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | Dr hab.. inż. Jolanta Kowalska | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | Dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | Instytut Technologii Żywności, Kat. Technologii i Oceny Żywności, Zakład Oceny Jakości Żywności | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Założenia i cele przedmiotu obejmują prezentację i omówienie dobrowolnych systemów zawierających wytyczne i wskazówki w zakresie zarządzania jakością. 1. Omówienie wytycznych norm ISO z serii 9000 - ich praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych norm ISO z serii 14000 oraz ISO 45001  3. Systemy w laboratorium według wytycznych normy PN-EN-ISO 17025:2005 | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | 1. wykład ……………………………………………………………………; liczba godzin .15......; | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykład, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje,możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | |  | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W1 ma podstawową wiedzę dotyczącą dobrowolnych systemów zarządzania jakością w przemyśle biotechnologicznym i ich roli w procesie realizacji i zarządzania w organizacji | | | Umiejętności:  U1 potrafi określić zakres norm międzynarodowych, interpretować ich zapisyoraz podać przykłady zastosowania | | | Kompetencje:  K1 jest świadomy zagrożeń i ryzyka w przemyśle biotechnologicznym oraz roli systemów zarządzania w eliminowaniu i ograniczaniu skutków ryzyka | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Efekt W1,U1, K1 - zaliczenie pisemne, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Treść pytań egzaminacyjnych wraz z oceną,możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | Zaliczenie przedmiotu - uzyskanie minimum 51% maksymalnej liczby punktów | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala dydaktyczna | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  1. PN EN ISO 9001:2009 - Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania.  2. PN EN ISO 22000:2006 - System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności  3. PN EN ISO 22005:2007 - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu  4. PN EN ISO 14001:2005 - Systemy Zarządzania Środowiskowego. Wymagania i wytyczne stosowania.  5. PN -N- 18001:2004 - PN EN ISO 9001:2009 - Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Wymagania.  6. PN EN ISO 17025:2005 - Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących  7. PN EN ISO 22004:2007 - Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Wytyczne stosowania ISO 22000:2005.  8. Nitecka E., Obiedziński M. W. (pod redakcją), 2002: Prawo Żywnościowe Unii Europejskiej. Wyd. II, Wyd „ FAPA, MRiRW. | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **23 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **1,0 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza - | W1 ma podstawową wiedzę dotyczącą dobrowolnych systemów zarządzania jakością w przemyśle biotechnologicznym i ich roli w procesie realizacji i zarządzania w organizacji | K\_W08  K\_W14 | 3  2 |
| Umiejętności - | U1 potrafi określić zakres norm międzynarodowych, interpretować ich zapisyoraz podać przykłady zastosowania | K\_U01  K\_U04 | 2  3 |
| Kompetencje - | K1 jest świadomy zagrożeń i ryzyka w przemyśle biotechnologicznym oraz roli systemów zarządzania w eliminowaniu i ograniczaniu skutków ryzyka | K\_K01  K\_K08 | 1  1 |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,