|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | kierunkowe | | Numer katalogowy: | | **IO 39** | |
|  | | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu1): | | **Systemy zapewnienia jakości I** | | | | | **ECTS 2)** | **1,0** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3): | | Quality assurance systems I | | | | | | |
| Kierunek studiów4): | | Biotechnologia | | | | | | |
| Koordynator przedmiotu5): | | Dr inż. Jolanta Kowalska | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia6): | | Dr inż. Jolanta Kowalska | | | | | | |
| Jednostka realizująca7): | | Wydział Nauk o Żywności, Kat. Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Jakości, Zakład Oceny Jakości Żywności | | | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): | | **Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu** | | | | | | |
| Status przedmiotu9): | | a) przedmiot kierunkowy, obowiązkowy. | b) stopień I, rok | | | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny10): | | semestr letni | Jęz. wykładowy11): język polski | | |  | | |
| Założenia i cele przedmiotu12): | | Założenia i cele przedmiotu obejmują prezentację i omówienie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GMP, GHP, HACCP) oraz metod ich weryfikacji (ISO 19011:2003) w oparciu o wymagania prawne i przedstawienie ich praktycznego zastosowania | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | | Wykład liczba godzin 15 | | | | | | |
| Metody dydaktyczne14): | | Dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje | | | | | | |
| Pełny opis przedmiotu15): | | 1. Omówienie założeń warunków wstępnych GMP i GHP w oparciu o zapisy w obligatoryjnych aktach prawnych 2. Omówienie zasad metody bezpieczeństwa HACCP  3. Praktyczna interpretacja zapisów Rozporządzenia (WE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004   Parlamentu Europejskiego i Rady  4. Interpretacja i zastosowanie praktyczne zapisów Kodeksu Żywnościowego  5. Audytowanie systemów zarządzania jakością w oparciu o normę PN-EN ISO 19011:2003 | | | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): | |  | | | | | | |
| Założenia wstępne17): | |  | | | | | | |
| Efekty kształcenia18): | | 01 - obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problem (aktywność)  02 - egzamin pisemny | |  | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | | Efekt 01, 02 - egzamin pisemny | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | | Treść pytań egzaminacyjnych wraz z oceną | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | |  | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć22): | | Sala dydaktyczna | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23):  1. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych  2. Rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego  3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.)  4. Kołożyn-Krajewska D. i Sikora T., 2010: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka,. Wydawnictwo C.H.Beck.  5. Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. 2006: Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP, ODDK, Gdańsk.  6. Jankiewicza M. i Kędziora Z. (pod redakcją), 2003: Metody pomiarów i kontroli jakości w przemyśle spożywczym i biotechnologii. Wyd. Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego, Poznań.  7. Dzwolak W., Ziajka S.2000: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym. Studio 108, Olsztyn.  8. PN EN ISO 19011:2003. Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania jakością lub zarządzania środowiskowego | | | | | | | | |
| UWAGI24): | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) : Systemy zapewnienia jakości I

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18) - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS2: | **30 h**  **1,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | **1,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | **0,0 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu 26) Systemy zapewnienia jakości I

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
| K\_W14 | ma podstawową wiedzę dotyczącą aktualnie zalecanych systemów zarządzania jakością w przemyśle biotechnologicznym |  |
| K\_U18 | potrafi dokonać przełożenia rezultatów eksperymentów do rozwiązań praktycznych |  |
| K\_K04 | potrafi rozwijać i zastosować w praktyce swoje umiejętności (w tym komunikacja, praca zespołowa), które umożliwią skuteczne uczenie się przez całe życie w zakresie nauk biologicznych |  |
| 04 |  |  |
| 05 |  |  |