|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 prawnych2. 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 Żywnościowego5. 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 zwierzęcego3. 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 |  |  |