



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 34 ST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Zarządzanie jakością żywności / Food quality management		ECTS	3
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, prof. dr hab. Zbigniew Dolatowski			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 5	stacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami jakości żywności i systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach żywnościowych, ze zwróceniem szczególnej uwagi na rolę systemów w procesie zarządzania menadżerskiego i właścicielskiego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 15 Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia audytoryjne, indywidualny projekt studencki, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Pojęcie jakości i jakości żywności. Definiowanie pojęcia zarządzania jakością. Podstawy systemów zarządzania jakością. System zgodny z normami ISO serii 9000, 14000, 18000. Zintegrowany system zarządzania jakością TQM. Systemy IFS, BRC. Wady i zalety systemów zarządzania jakością. Rola właściciela firmy żywnościowej w systemie zarządzania jakością.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie się z wymaganiami norm ISO 9000 w zakresie opracowania dokumentacji i wdrażania systemu. Zrozumienie istoty normy we wdrażaniu i utrzymaniu systemu w przedsiębiorstwie żywnościowym. Opracowanie przykładowej dokumentacji systemowej – indywidualny projekt studenta.</p>			
Przedmioty wprowadzające:	Mikrobiologia ogólna i żywności, biochemia, ogólna technologia żywności			
Efekty kształcenia:	<p>01W – ma podstawową wiedzę w zakresie cyklu życia i utrzymania urządzeń, obiektów i systemów technicznych i technologii oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności</p> <p>02W – ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością</p> <p>03W – zna i potrafi stosować ekonomiczno-prawne, społeczne i inne pozatechniczne uwarunkowania działalności inżynierskiej</p> <p>04U – potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi</p>	<p>05U – planuje i wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste eksperymenty i zadania inżynierskie lub projektowe, wykorzystując metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski</p> <p>06U – posiada umiejętność przygotowania pracy pisemnej i wystąpienia ustnego dotyczących zagadnień szczegółowych</p> <p>07K – potrafi współdziałać i pracować w grupie</p> <p>08K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości</p>		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02W, 03W, 08K - Kolokwium zaliczeniowe 01W, 02W, 04U, 05U, 06U, 07K, 08K - Ocena projektu studenckiego			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Projekt dokumentacji systemu ISO 9001, test zaliczeniowy, lista obecności na zajęciach			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu studenckiego – 60%, obrona projektu – 10%, zaliczenie pisemne – 30%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2010, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa</p> <p>2. Kołożyn-Krajewska D.(red), 2012, Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa</p> <p>3. Normy z serii ISO 9000</p>			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczba godzin - 30 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 15 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 10 Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - 30 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 1 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5	91 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 36	1,2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - 75	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma podstawową wiedzę w zakresie cyklu życia i utrzymania urządzeń, obiektów i systemów technicznych i technologii oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności	W03
02W	ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością	W04
03W	zna i potrafi stosować ekonomiczno-prawne, społeczne i inne pozatechniczne uwarunkowania działalności inżynierskiej	W05
04U	potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi	U01
05U	planuje i wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste eksperymenty i zadania inżynierskie lub projektowe, wykorzystując metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	U03