

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2016/2017

Instytut Techniczny

Kierunek studiów: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 06.9

Stopień studiów: I

Specjalności: Inżynieria produkcji żywności

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności
KOD PRZEDMIOTU	IT 06.9 PIS IP12-16/17
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	3
SEMESTRY	3

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	LABORATORIUM	PROJEKT	SEMINARIUM
3	30	15			

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Zapoznanie studentów z zagadnieniami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.

Cel 2 Poznanie nowoczesnych metod wykorzystywanych do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

a Podstawowa wiedza z zakresu systemów zarządzania jakością.



5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1** Wiedza: Zna przepisy prawne wykorzystywane w systemach zarządzania i bezpieczeństwa żywności. Zna podstawowe pojęcia związane z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności. Zna metody wykorzystywane w zarządzaniu jakością żywności. Zna system organizacyjny oraz instytucjonalny w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego.
- EK2** Umiejętności: Definiuje podstawowe pojęcia związane z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi właściwie stosować procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności. Sporządza dokumentację związaną z systemami zapewnienia jakości.
- EK3** Kompetencje społeczne: Świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnej w produkcji żywności o wysokiej jakości i bezpiecznej dla konsumentów.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BŁOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Jakość- wprowadzenie.	2
W2	Podstawy prawne dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności.	2
W3	Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności-charakterystyka.	10
W4	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach RASSF.	2
W5	System kompleksowego śledzenia pochodzenia produktu- traceability.	2
W6	Nadzór urzędowy nad jakością i bezpieczeństwem żywności.	4
W7	Audit i certyfikacja systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	2
W8	Metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	2
W9	Istota koncepcji "lean manufacturing".	4
	RAZEM	30

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BŁOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Zasady opracowywania dokumentacji książki HACCP.	2
C2	Opracowanie wybranych elementów książki HACCP.	13
	RAZEM	15

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Wykłady

M2 Praca w grupach

M3 Dyskusja



8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	45
Konsultacje przedmiotowe	5
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	0
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	25
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Kolokwium

F2 Ćwiczenie praktyczne

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Student zna podstawowe przepisy prawne obowiązujące w systemach zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Wymienia systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.	wykład	Zostanie zweryfikowany na kolokwium
NA OCENĘ 4	Student w stopniu dobrym zna przepisy prawne obowiązujące w systemach zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, potrafi je omówić. Wymienia pojęcia związane z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Potrafi omówić zasady funkcjonowania systemu rasff i traceability. Wymienia i klasyfikuje zagrożenia występujące w produkcji żywności. Potrafi omówić istotę wyszczuplania produkcji.		



NA OCENĘ 5	Student omawia i kasyfikuje przepisy prawne obowiązujące w systemach zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Charakteryzuje pojęcia związane z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Potrafi wyjaśnić zasady funkcjonowania systemu rasff i traceability. Wymienia i klasyfikuje zagrożenia występujące w produkcji żywności. Potrafi scharakteryzować i wyjaśnić istotę wyszczuplania produkcji.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Student definiuje podstawowe pojęcia związane z systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Wymienia celowość stosowania procedur w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Wymienia elementy składowe książki HACCP. Potrafi samodzielnie opracować prostą instrukcję i procedurę.	ćwiczenia	Zostanie zweryfikowany w opracowanych elementach książki HACCP.
NA OCENĘ 4	Student definiuje pojęcia związane z systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Wymienia celowość stosowania procedur i instrukcji w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Potrafi zaplanować opracowanie książki HACCP. Potrafi samodzielnie opracować instrukcje i procedury.		
NA OCENĘ 5	Student definiuje pojęcia związane z systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Wymienia celowość stosowania procedur i instrukcji w przemyśle spożywczym. Zna różnicę między instrukcją a procedurą. Potrafi opracować i weryfikować wybrane elementy dokumentacji książki HACCP.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Student ma świadomość społecznego znaczenia regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.	wykład, ćwiczenia	Zostanie zweryfikowany na kolokwium i ćwiczeniach.
NA OCENĘ 4	Ma świadomość dotyczącą roli inżyniera produkcji w propagowaniu rozwiązań technologicznych i ich wpływu na polepszenie jakości i bezpieczeństwa żywności.		
NA OCENĘ 5	Ma pełną świadomość dotyczącą roli inżyniera produkcji w propagowaniu rozwiązań technologicznych mających na celu redukcję zagrożeń w produkcji i obrocie żywnością.		

OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)

Średnia arytmetyczna ocen z EK1-EK2. Do wyliczenia ocen stosuje się: 2,50-3,25 dst; 3,26-3,70 + dst; 3,71-4,30 db; 4,31-4,65 + db; 4,66-5,00 bdb.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a Zaliczenie kolokwium

b Poprawne wykonanie elementów księgi HACCP

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	ZIP_K02, ZIP_W17, ZIP_K07, ZIP_UP03, ZIP_UP04, ZIP_UP09, ZIP_UB02, ZIP_W18	Cel1	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9	M1
EK2	ZIP_K02, ZIP_W17, ZIP_K07, ZIP_UP09, ZIP_W18	Cel1, Cel2	C1, C2	M2, M3
EK3	ZIP_K02, ZIP_K07	Cel1, Cel2	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, W8, W9, C1, C2	M1, M2, M3

11 WYKAZ LITERATURY**LITERATURA PODSTAWOWA:**

- [1] Witrow-Rajchert D., Nowak D. — *Jakość i bezpieczeństwo żywności: uwarunkowania surowcowe, technologiczno-produkcyjne i prawne.*, Warszawa, 2006, SGGW
- [2] Luning P.A., Marcelis W. J., Jongen W.M.F. — *Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno-menedżerskie.*, Warszawa, 2005, WNT
- [3] Blikle A. — *Doktryna jakości. Rzecz o skutecznym zarządzaniu.*, Warszawa, 2014, One Press

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Ożimek I. — *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce*, Warszawa, 2006, SGGW



12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr inż. Anna Mikulec (kontakt: mikuleca@gmail.com)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr inż. Anna Mikulec (kontakt: mikuleca@gmail.com)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)	(odpowiedzialny za przedmiot)	(kierownik zakładu)	(dyrektor instytutu)
---------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------

PWSZ w Nowym Sączu

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....