

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. prof. UR Rudy Mariusz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. prof. UR Rudy Mariusz dr inż. Gil Marian dr inż. Renata Stanisławczyk

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
5	15	30							3

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Bezpieczeństwo i higiena żywności, Aspekty prawa żywnościowego, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych, Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych, Chłodnictwo i przechowywalność żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z współczesną koncepcją zapewnienia jakości oraz podstawami normalizacji w zakresie systemów jakości i rolą systemu jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;
C2	Zapoznanie studentów z procedurami wdrażania, dokumentowania i certyfikowania praktyk i systemów zarządzania jakością;
C1	Zapoznanie studentów z współczesną koncepcją zapewnienia jakości oraz podstawami normalizacji w zakresie systemów jakości i rolą systemu jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności;

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student zna wpływ praktyk i systemów związanych z zarządzaniem jakością żywności na jakość żywności i środowisko	K_Wo5
EK_02	Student tłumaczy funkcjonowanie praktyk i systemów związanych z zarządzaniem jakością żywności (Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej praktyki Gastronomicznej oraz systemu HACCP)	K_Wo9
EK_03	Student analizuje zagrożenia procesów produkcji i obrotu żywnością i opracowuje podstawowe elementy kodeksu GHP/GMP	K_Uo4
EK_04	Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Filozofia i modele jakości
Ewolucja systemów zarządzania jakością
Ogólne zasady sterowania i zarządzania jakością
Znaczenie klienta w systemach jakości
Techniki sterowania jakością
Standardy ISO i ich rola w zarządzaniu przez jakość

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

- B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Zasady GHP/GMP w produkcji żywności
Dobra Praktyka Gastronomiczna
System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP
System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy ISO 22000
System zarządzania środowiskowego

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: Analiza tekstów z dyskusją/ metoda projektów(praca w grupach /dyskusja).

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	kolokwium	w
EK_02	kolokwium	ćw
EK_03	kolokwium	ćw
EK_04	kolokwium	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 55%, dst plus 65%, db 75%, db plus 85%, bdb 95%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45/1,8
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, napisanie referatu itp.)	28/1,12
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, PWN Warszawa 2018.
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.
3. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F., Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa, 2005.
4. Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019.

Literatura uzupełniająca:

1. Konarzewska-Gubała E., Zarządzanie przez jakość, Koncepcje, metody, studia przypadków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław, 2006.
2. Gil M., Duma-Kocan P., Rudy M., Stanisławczyk R.: Serowary Salmonella w żywności wg powiadomień systemu RASFF w latach 2000-2017. Medycyna Weterynaryjna, 75(7), 394-397, 2019r. Doi: [dx.doi.org/10.21521/mw.6163](https://doi.org/10.21521/mw.6163).
3. Gil M.: Stan sanitarny przemysłu spożywczego w latach 2007-2017. Monografia Naukowa pt. „Jakość żywności i żywienia”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 73-84, 2019r.
4. Rudy M., Żurek J., Stanisławczyk R., Gil M., Duma-Kocan P., Zaguła G., Rudy S.: Analysis of the impact of determinants of kosherness on the content of macro- and microelements in beef. Food Science & Nutrition Food, 7, 3463-3470, 2019r. Doi: [10.1002/fsn3.1192](https://doi.org/10.1002/fsn3.1192).

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej