

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszego 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. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR dr inż. Marian Gil

* -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, Podstawy prawa żywnościowego, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych, Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych, Chłódnictwo 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.

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

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
Zasady GHP/GMP w produkcji żywności
Dobra Praktyka Gastronomiczna
System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP

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

System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy ISO 22000
System zarządzania środowiskowego

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: 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. aud.
EK_03	kolokwium	ćw. aud.
EK_04	kolokwium	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Opanowanie treści wykładów i ćwiczeń weryfikowane jest na podstawie ocen z prac pisemnych. O ocenie pozytywnej decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst >50%, dst plus >60%, db >70%, db plus >80%, bdb > 90%.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	45/1,80
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. Wyd. 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. Gil M., Duma-Kocan P., Rudy M., Stanisławczyk R. Serowary Salmonella w żywności wg powiadomień systemu RASFF w latach 2000-2017. Medycyna Weterynaryjna, 2019, 75(7), 394-397. Doi: dx.doi.org/10.21521/mw.6163.
2. 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, 2019, 73-84.
3. 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, 2019, 7, 3463-3470. Doi: 10.1002/fsn3.1192.
4. Walaszczyk A., Wdrażanie standardów zarządzania bezpieczeństwem żywności w teorii i praktyce, Monografie Politechniki Łódzkiej, Łódź 2016.
5. Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych, Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, 2022/C 355/01, 65, 2022.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej