

| | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|------|---|
| Nazwa zajęć: | Systemy zapewnienia jakości | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Quality assurance systems | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Bezpieczeństwo Żywności | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: I stopień | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-53-07 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Koordynator zajęć: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami i wymaganiami systemów zapewnienia i zarządzania jakością, zasadami ich wdrażania, dokumentowania, weryfikowania i doskonalenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie wytycznych normy ISO 9001 – praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych normy ISO 22000 – traceability, rola certyfikacji 3. Omówienie wytycznych norm międzynarodowych dotyczących ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy 4. Standardy żywnościowe 5. Weryfikacja systemów w oparciu o wymagania audytowe zawarte w normie 19011 | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin 15 C – ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokazy multimedialne, konsultacje | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1 - zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | Umiejętności: U1..... U2..... ... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1 - Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego (zaliczenie na ocenę) | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Pytania z zaliczenia pisemnego, lista studentów z ocenami | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z zaliczenia pisemnego 100% | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. PN EN-ISO 9001 – Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania 2. PN EN-ISO 22000 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego 3. PN EN-ISO 14001 - Systemy zarządzania środowiskowego -- Wymagania i wytyczne stosowania 4. PN EN-ISO 45001 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy -- Wymagania i wytyczne stosowania 5. PN EN-ISO 19011 - Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania | | |
| UWAGI | inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) - liczba godzin 1 | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|--|--|---|
| Wiedza – W1 | zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | BZ_KW05 BZ_KW06 | 2 1 |
| Umiejętności – U2 | | | |
| Kompetencje – K2 | | | |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------|---|
| Nazwa zajęć: | Systemy zapewnienia jakości | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Quality assurance systems | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Towaroznawstwo w Biogospodarce | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: I stopień | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-07Z-55-07 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Koordynator zajęć: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami i wymaganiami systemów zapewnienia i zarządzania jakością, zasadami ich wdrażania, dokumentowania, weryfikowania i doskonalenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie wytycznych normy ISO 9001 – praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych normy ISO 22000 – traceability, rola certyfikacji 3. Omówienie wytycznych norm międzynarodowych dotyczących ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy 4. Standardy żywnościowe 5. Weryfikacja systemów w oparciu o wymagania audytowe zawarte w normie 19011 | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | <p>W – wykład, liczba godzin 15 C – ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin</p> | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokazy multimedialne, konsultacje | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | <p>Wiedza: W1 - zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym</p> | <p>Umiejętności: U1..... U2..... ...</p> | <p>Kompetencje: K1..... K2..... ...</p> |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1 - Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego (zaliczenia na ocenę) | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Pytania z zaliczenia pisemnego, lista studentów z ocenami | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z zaliczenia pisemnego 100% | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. PN EN-ISO 9001 – Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania 2. PN EN-ISO 22000 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego 3. PN EN-ISO 14001 - Systemy zarządzania środowiskowego -- Wymagania i wytyczne stosowania 4. PN EN-ISO 45001 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy -- Wymagania i wytyczne stosowania 5. PN EN-ISO 19011 - Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania | | |
| UWAGI | inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy - 0, liczba godzin...1... | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|--|--|---|
| Wiedza – W1 | zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | TB_KW03 | 2 |
| Umiejętności – U2 | | | |
| Kompetencje – K2 | | | |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|--|------|---|
| Nazwa zajęć: | Systemy zapewnienia jakości | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Quality assurance systems | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: I stopień | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-07Z-49-12 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Koordynator zajęć: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami i wymaganiami systemów zapewnienia i zarządzania jakością, zasadami ich wdrażania, dokumentowania, weryfikowania i doskonalenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie wytycznych normy ISO 9001 – praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych normy ISO 22000 – traceability, rola certyfikacji 3. Omówienie wytycznych norm międzynarodowych dotyczących ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy 4. Standardy żywnościowe 5. Weryfikacja systemów w oparciu o wymagania audytowe zawarte w normie 19011 | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin 15 C – ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokazy multimedialne, konsultacje | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1 - zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | Umiejętności: U1..... U2..... ... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1 - Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego (zaliczenie na ocenę) | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Pytania z zaliczenia pisemnego, lista studentów z ocenami | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z zaliczenia pisemnego 100% | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. PN EN-ISO 9001 – Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania 2. PN EN-ISO 22000 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego 3. PN EN-ISO 14001 - Systemy zarządzania środowiskowego -- Wymagania i wytyczne stosowania 4. PN EN-ISO 45001 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy -- Wymagania i wytyczne stosowania 5. PN EN-ISO 19011 - Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania | | |
| UWAGI | inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy - 0, liczba godzin 1 | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|--|--|---|
| Wiedza – W1 | zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | TZ1_KW04 TZ1_KW05 | 2 2 |
| Umiejętności – U2 | | | |
| Kompetencje – K2 | | | |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

| | | | |
|-------------------------------|--|------|---|
| Nazwa zajęć: | Systemy zapewnienia jakości | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Quality assurance systems | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: I stopień | |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2019/2020 | Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-17 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Koordinator zajęć: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. inż. Jolanta Kowalska | | |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności | | |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Technologii Żywności | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami i wymaganiami systemów zapewnienia i zarządzania jakością, zasadami ich wdrażania, dokumentowania, weryfikowania i doskonalenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie wytycznych normy ISO 9001 – praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych normy ISO 22000 – traceability, rola certyfikacji 3. Omówienie wytycznych norm międzynarodowych dotyczących ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy 4. Standardy żywnościowe 5. Weryfikacja systemów w oparciu o wymagania audytowe zawarte w normie 19011 | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin 10 C – ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokazy multimedialne, konsultacje | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | | |
| Efekty uczenia się: | Wiedza: W1 - zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | Umiejętności: U1..... U2..... ... | Kompetencje: K1..... K2..... ... |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1 - Zaliczenie pisemne z materiału wykładowego (zaliczenie na ocenę) | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Pytania z zaliczenia pisemnego, lista studentów z ocenami | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z zaliczenia pisemnego 100% | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. PN EN-ISO 9001 – Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania 2. PN EN-ISO 22000 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego 3. PN EN-ISO 14001 - Systemy zarządzania środowiskowego -- Wymagania i wytyczne stosowania 4. PN EN-ISO 45001 Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy -- Wymagania i wytyczne stosowania 5. PN EN-ISO 19011 - Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania | | |
| UWAGI | inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1 | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|-------------------|--|--|---|
| Wiedza – W1 | zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym | TZ1_KW04 | 1 |
| Umiejętności – U2 | | | |
| Kompetencje – K2 | | | |

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,