

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy zapewnienia jakości			ECTS	1,0
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Quality assurance systems				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. inż. Jolanta Kowalska				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. inż. Jolanta Kowalska				
Jednostka realizująca:	Kat. Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Jakości, Zakład Oceny Jakości Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami zarządzania w laboratoriach badawczych i wzorcujących. Laboratoria naukowe, zarówno uczelniane jak i instytutowe, muszą podjąć wysiłek dostosowania swojego funkcjonowania do obecnie obowiązujących lub zalecanych standardów. Narzędziem, które ułatwia ten wysiłek i jednocześnie jest wymagany przez rynek jest wdrożenie systemu jakości, oraz będąca wynikiem wdrożenia akredytacja laboratorium zgodnie z wymaganiami międzynarodowego standardu, który został przyjęty w Polsce w formie Polskiej Normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady, dyskusja, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	1. Omówienie wytycznych norm ISO z serii 9000 - ich praktyczne zastosowanie 2. Omówienie wytycznych normy ISO 22000 - traceability, praktyczne zastosowanie, rola certyfikacji dla systemu HACCP 3. Omówienie wytycznych norm ISO z serii 14000 oraz PN-N-18001 4. Standardy żywnościowe i ich rola w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności 5. Auditowanie systemów jakości w oparciu o normę ISO 19011				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	brak				
Efekty kształcenia:	01 - zna zasady korzystania z zapisów w aktach prawnych i ich interpretacji 02 - posiada niezbędną wiedzę z zakresu systemów zarządzania jakością w laboratoriach badawczych		03 - zna zasady opracowywania dokumentacji systemowej dla laboratoriów badawczych i wzorcujących 04 - zna podstawowe zasady audytowania jednostek badawczych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01-04 weryfikowane są przez kolokwium zaliczeniowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań z kolokwium zaliczeniowego z listą ocen studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. PN EN ISO 9001:2009 (lub nowelizacje normy)- Systemy Zarządzania Jakością. Wymagania.					
2. PN EN ISO 22005:2007 (lub nowelizacje normy) - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu					
3. PN EN ISO 14001:2005 (lub nowelizacje normy)- Systemy Zarządzania Środowiskowego. Wymagania i wytyczne stosowania.					
4. PN -N- 18001:2004 - Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Wymagania.					
5. PN EN ISO 22004:2007 - Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Wytyczne stosowania ISO 22000:2005.					

6. Nitecka E., Obiedziński M. W. (pod redakcją), 2002: Prawo Żywnościowe Unii Europejskiej. Wyd. II, Wyd., FAPA, MRiRW.

7. PN-EN ISO 19011:2012. Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania.

UWAGI: Dodaj tekst

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu	K_W11,
02	potrafi określić zakres norm międzynarodowych i	K_W04, K_W06, K_W08, K_W07, K_W14
03	zna zasady opracowywania dokumentacji systemowej dla laboratoriów badawczych i wzroczujących	K_W05, K_W06, K_W07, K_W09, K_W14,
04	zna podstawowe zasady audytowania jednostek badawczych	K_W04, K_W05, K_W06, K_W11, K_K06
05		