

32.b**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Systemy zarządzania jakością żywności
Nazwa angielska:	Systems of Food Quality Management
Kierunek studiów:	Dietetyka
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	10	15	-	25	1+1
Razem					2

II. Cel przedmiotu:

- C1 – Zapoznanie studenta z obligatoryjnymi systemami zapewnienia jakości (GMP, GHP, HACCP)
C2 – Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia jakości grupy ISO i systemem TQM
C3 – Zapoznanie studenta z rodzajami weryfikacji i kontroli w zakładach gastronomicznych
C4 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji odnośnie systemów GHP, GMP
C5 – Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Brak

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady**

- EU 1 – Student zna obowiązujące akty prawne dotyczące wytycznych dla przemysłu spożywczego. Student zna źródła, w których może sprawdzić obowiązujące akty prawne
EU2 - Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych.
EU3 – Student zna system GMP, GHP oraz niezbędną dokumentację
EU4 - Student zna zasady metody HACCP oraz sposoby ich wdrożenia w praktyce.

Ćwiczenia

- EU5 - Student zna zasady opracowania dokumentacji systemowej, jej rodzaje oraz metody weryfikacji
EU6 – Student potrafi sporządzić dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego.
EU7 – Student zna zasady systemów GMP, GHP, HACCP, BRC, IFS, itp. oraz sposoby przygotowywania dokumentacji i audytowania tych systemów.
EU8 - zna zasady przeprowadzania kontroli wewnętrznej i audytów wewnętrznych
EU9 - Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie jakości żywności

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zapoznanie z aktami prawnymi krajowymi i unijnymi dotyczącymi przemysłu spożywczego. Scharakteryzowanie założeń dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.	2
W2	System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli	2
W3	System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja	2
W4	Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000	2
W5	Norma PN-EN ISO 19011:2003 dotycząca audytowania systemów jakości. Rodzaje auditów, kontrola i inspekcje kontrolne.	2
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw. 1	Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP	3
Ćw.2	Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP	2
Cw.3	Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy	5
Ćw.4	Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady	2
Ćw.5	Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej; inspekcje wewnętrzne (audyty wewnętrzne). Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady.	2
Ćw.6	Audytowanie systemów GMP, GHP, HACCP oraz systemów BRS, IFS.	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne.	
2.	Dokumentacja GHP, GMP	
3.	Księgi HACCP zakładów gastronomicznych	
4.	Komputer	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis, objaśnienie lub wyjaśnienie	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	Metoda przypadków, sytuacyjna	
5.	Ćwiczenia przedmiotowe	
6.	Metoda projektu	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sporządzona dokumentacja GMP, GHP	
F2	Projekt zaliczeniowy – księga HACCP	
P1	Test jednokrotnego wyboru, pytania otwarte, pytania P/F	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		25
Godziny kontaktowe z nauczyciele w ramach konsultacji		5
Przygotowanie się do zajęć, projekt zaliczeniowy		20
Przygotowanie się do egzaminu		10

SUMA	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo PWN 2016
2. Olszewski Z. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo WNT 2014
3. Trziszka T. 2009: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław

Literatura uzupełniająca:

4. Normy PN- EN ISO serii 9000, 22000
5. Norma PN-EN ISO 19011:2003
6. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczane w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim.
7. Zadernowski M. R. 2004. Audyt wewnętrzny GHP, GMP, HACCP – poradnik praktyczny. Gdańsk.

Czasopisma:

Problemy jakości,
Przemysł Spożywczy,
Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny,
Normalizacja.

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_14, K_K_09	C1	W1	1	1,2,3	P1
EU 2	K_W_14, K_K_09	C1, C2, C5	W1-W5	1	1,2,3	P1
EU 3	K_W_14, K_K_09	C4	W3	1	1,2,3	P1
EU 4	K_W_14, K_U_16, K_U_20, K_K_09	C5	W4	1	1,2,3	P1
EU 5	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 6	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1- Ćw.3	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 7	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C2, C3, C4, C5	Ćw.4-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 8	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C3	Ćw.5-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU9	K_K_01, K_K_02, K_K_09	C1-C5	Ćw1-Ćw.6	1,2,4	1,3,4,5	F1, F2

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego z treści wykładowych jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z kolokwium:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.
Dobry plus – 89 - 80 %.
Dobry – 79 - 70 %
Dostateczny plus – 69 - 60%.
Dostateczny – 59 - 51%.
Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach
 - projekt zaliczeniowy – Księga HACCP
 - dokumentacja GHP, GMP
 - aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

- 1.** Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
- 2.** Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
- 3.** Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT