

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Audytywanie systemów
7. Kod przedmiotu	B-28
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III, Semestr V
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	4
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
20	-	-	10	10	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

- C 1 Zapoznanie studentów z wymaganiami GMP, GHP, HACCP w kontekście audytowania.
- C 2 Zapoznanie studentów z wymaganiami ISO 22000 oraz ISO 9001 w kontekście audytowania.
- C 3 Zapoznanie studentów z zasadami audytowania GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Student posiada ogólną wiedzę z zakresu przedsiębiorczości. Zna podstawowe systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zna procesy technologiczne i ich rolę w produkcji żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Identyfikuje i ocenia wymagania GMP, GHP, HACCP w kontekście audytowania i oceny ich poziomu wdrożenia	BPŻ_W14
W_02	Identyfikuje i ocenia wymagania ISO 22000 oraz ISO 9001 w kontekście audytowania i oceny ich poziomu wdrożenia	BPŻ_W02 BPŻ_W14
W_03	Zna zasady audytowania GHP, GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000	BPŻ_W02 BPŻ_W14
U_01	Przeprowadza audyt GHP, GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000	BPŻ_U06 BPŻ_U01
K_01	Wykazuje zdolność do pracy w zespole przyjmując w nim różne role. Wskazuje zdolności do organizacji pracy zespołu odpowiedzialnego za bezpieczeństwo żywności.	BPŻ_K02
K_02	Oceni ryzyko i skutki podejmowanej działalności w zakresie produkcji żywności, ma świadomość konsekwencji swoich działań dla zdrowia konsumentów.	BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Omówienie wymagań GMP, GHP, HACCP w kontekście audytowania	4
W2	Omówienie wymagań ISO 22000 w kontekście audytowania	4
W3	Omówienie wymagań ISO 9001 w kontekście audytowania	4
W4	Omówienie zasad audytowania systemów GMP, GHP, HACCP, ISO 9001 i ISO 22000	8
	Razem	20

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Przygotowanie ankiety audytu GMP, GHP, HACCP	5
L2	Przygotowanie planu audytu, spotkania otwierającego i zamykającego audyt	5
	Razem	10

Projektowanie

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Przeprowadzanie audytów GMP, GHP, HACCP	5
P2	Przeprowadzenie audytu ISO 9001 i ISO 22000	5
	Razem	10

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
W_03			X	X		X	
U_01			X	X		X	X
K_01				X		X	X
K_02				X		X	X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W4	Wykład z prezentacją multimedialną	L1-L2	Zajęcia laboratoryjne w sali technologicznej
		P1-P2	Opracowanie struktury dokumentów

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczające wykład na ocenę
F2	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę
F3	Zaliczenie projektu na ocenę

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego z przedmiotu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej arytmetycznej z ocen z F2+F3 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych.

9.2. Kryteria oceny

Symbole efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5

W_01; W_02 W_03	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01	Umie na poziomie podstawowym scharakteryzować wymagania audytowe wobec GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000.	Umie scharakteryzować wymagania audytowe wobec GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000. Zna etapy audytu.	Umie scharakteryzować wymagania audytowe wobec GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000. Zna i potrafi scharakteryzować etapy audytu.	Umie scharakteryzować wymagania audytowe wobec GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000. Zna i potrafi scharakteryzować etapy audytu. Przeprowadza spotkanie otwierające i zamykające.	Umie scharakteryzować wymagania audytowe wobec GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000. Zna i potrafi scharakteryzować etapy audytu. Przeprowadza spotkanie otwierające i zamykające. Umie zaplanować i przeprowadzić audyt
K_01 K_02	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności. Niechętnie pracuje w zespole.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności. Biernie bierze udział w pracy zespołowej	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności. Uczestniczy w pracy zespołowej	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności. Uczestniczy i angażuje się w pracę zespołową, przyjmując różne funkcje	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności. Angażuje się w pracę zespołową, przyjmując różne funkcje

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Audytowanie firm spożywczych – GMP/GHP, HACCP, jakość – wymagania, komentarz, metodyka (2006), Marek R. Zadernowski, Paweł Wałęcik, Małgorzata Białłowicz, Jacek Dybaś, Janusz Stolarski, Magdalena Górecka, ODDK, Gdańsk, Poland.
2. Codex Alimentarius Commission .2003. Recommended international code of practice general principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).
3. ISO 22000:2005.
4. ISO 9001:2015.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Zadernowski M. R., Zadernowska A., Obiedziński M., Zadernowski R. J., Markiewicz K. (2004). Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w produkcji wód i napojów. ODDK, Gdańsk.
2. Zadernowski M. R., Zadernowska A., Obiedziński M., Zadernowski R. (2004). Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk.
3. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1.
4. Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J. 1999. Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności. Studio 108, Olsztyn.
5. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29

kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

6. Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
7. Trafialek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1. Przemysł Spożywczy, nr 2, str. 40-44.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zde-finiowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W14	C 1, C 2, C 3	W_1-4	Wykład	Kolokwium,
W_02	BPŻ_W02 BPŻ_W14	C 1, C 2, C 3	W_1-4	Wykład	Kolokwium,
W_03	BPŻ_W02 BPŻ_W14	C 1, C 2, C 3	W_1-4	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium,
U_01	BPŻ_U06 BPŻ_U01	C 1, C 2, C 3	L 1-2 P1-2	Ćwiczenia laboratoryjne/Projektowanie	Obserwacja Sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C 1, C 2, C 3	L 1-2 P1-2	Ćwiczenia laboratoryjne/Projektowanie	Obserwacja Sprawozdanie
K_02	BPŻ_K04	C 1, C 2, C 3	L 1-2 P1-2	Ćwiczenia laboratoryjne/Projektowanie	Obserwacja Sprawozdanie

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach/Projektowanie	10
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	10
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	43
Samodzielne studiowanie treści wykładów	18
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	27
Udział w konsultacjach	3
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	15
Suma godzin pracy własnej studenta	63
Sumaryczne obciążenie studenta	103
Liczba punktów ECTS za przedmiot	4

Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	50 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	2,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .