

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

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

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele zajęć

- 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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 (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

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	10

Projekt

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Przygotowanie ankiety audytu GMP, GHP, HACCP	5
P2	Przygotowanie planu audytu, spotkania otwierającego i zamykającego audyt	5
P3	Przeprowadzanie audytów GMP, GHP, HACCP	5

P4	Przeprowadzenie audytu ISO 9001 i ISO 22000	5
	Razem	20

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Opracowanie struktury dokumentów

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczające wykład na ocenę
F2	Zaliczenie projektu na ocenę

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium F1
P2	Zaliczenie zajęć projektowych na F2
P3	Zaliczenie przedmiotu na podstawie średniej ważonej P1+P2

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia	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. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1. Przemysł Spożywczy, nr 2, str. 40-44.

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W14	C1, C2, C3	W_1-4	N1	F1
W_02	BPŻ_W02 BPŻ_W14	C1, C2, C3	W_1-4	N1	F1
W_03	BPŻ_W02 BPŻ_W14	C1, C2, C3	W_1-4	N1	F1
U_01	BPŻ_U06 BPŻ_U01	C1, C2, C3	L 1-2 P1-2	N2	F2
K_01	BPŻ_K02	C1, C2, C3	L 1-2 P1-2	N1-2	F1-F2
K_02	BPŻ_K04	C1, C2, C3	L 1-2 P1-2	N1-2	F1-F2

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	20
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	1

Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	34
Samodzielne studiowanie treści wykładów	7
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	20
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	12
Suma godzin pracy własnej studenta	41
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.