

Karta przedmiotu - Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem produktu

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

- I. Wiedza dotycząca podstawowych pojęć z zakresu definiowania produktu, bezpieczeństwa produktu, rodzajów produktów na rynku.

Nazwa przedmiotu	Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem produktu	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-MJ-X2-24/25L-SYSZIE Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu	
Kategoria przedmiotu	specjalnościowe	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 7 - 2. stopień (studia magisterskie)	
Rok studiów/semestr	I/2	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Konwersatorium: 15
	niestacjonarne:	Konwersatorium: 9

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:		2
	Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka:		0
	Nauki chemiczne:		0
	Nauki biologiczne:		0
	Nauki fizyczne:		0
	Nauki prawne:		0
	Ekonomia i finanse:		0
	Językoznawstwo:		0
	Inżynieria materiałowa:		0
	Technologia żywności i żywienia:		0
	Inne dyscypliny:		0
	Filozofia:		0
	Historia:		0
	Nauki o kulturze i religii:		0
	Inżynieria mechaniczna:		0
	Razem		2
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Niewczas-Dobrowolska Magdalena, dr inż. (Katedra Zarządzania Jakością)		
Cele przedmiotu	Kod	Opis	
	C1	Uzyskanie umiejętności planowania działań zakresie systemowego zapewnienia bezpieczeństwa produktów w różnych branżach.	
	C2	Pozyskanie wiedzy w zakresie przewidywania reakcji lub/i konsekwencji wystąpienia zagrożenia ze strony produktu i wdrażania odpowiednich działań.	
	C3	Pozyskanie umiejętności identyfikacji niezbędnych informacji o bezpieczeństwie produktów różnych branż oraz planowania działań zawiązujących bezpieczeństwo.	
	C4	Nabycie gotowości do kompleksowego zarządzania bezpieczeństwem produktów.	

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się	
	E1	W	Student zna i rozumie zagadnienia związane z systemowym zarządzaniem bezpieczeństwem produktu w różnych branżach.	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L	
	E2	W	Studenta zna i rozumie reakcje konsumentów i klientów na zagrożenia ze strony produktu.	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W05-24/25L	
	E3	W	Student zna i rozumie standardy dotyczące jakości i bezpieczeństwa produktów.	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L	
	E4	U	Student potrafi stosować określone standardy jakości i bezpieczeństwa produktów oraz rozwiązania systemowe w różnych branżach.	ZJ-ST2-IJ-U01-24/25L ZJ-ST2-IJ-U04-24/25L	
	E5	U	Student potrafi zaplanować i zastosować narzędzia i działania, aby przeciwdziałać lub minimalizować negatywny wpływ wystąpienia zagrożenia w produkcie, uczestniczy we wszystkich zajęciach z przedmiotu.	ZJ-ST2-IJ-U06-24/25L ZJ-ST2-IJ-U08-24/25L	
	E6	K	Student jest gotów do zarządzania bezpieczeństwem produktów w ujęciu całościowym poprzez planowanie i identyfikację odpowiednich, działań, standardów i ich wdrażanie.	ZJ-ST2-IJ-K06-24/25L ZJ-ST2-IJ-K04-24/25L ZJ-ST2-IJ-K02-24/25L	
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Ćwiczenie praktyczne, Projekt zespołowy.				
Treści przedmiotu	Konwersatorium				
	Kod	Opis	S (15)	N (9)	
	K1	Wprowadzenie do bezpieczeństwa produktów spożywczych, zależność między jakością i bezpieczeństwem tych produktów a zdrowiem konsumentów; nadzór nad bezpieczeństwem żywności (krajowy i zagranicznych), sposoby informowania o braku bezpieczeństwa żywności, ogólne rozwiązania systemowe (bazy).	4	2	
	K2	Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem produktu w branżach nieżywnościowych i żywnościowych -identyfikowalność i identyfikacja.	4	3	
	K3	Obligatoryjne i fakultatywne systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem żywności, celowe działania w kierunku utraty bezpieczeństwa produktów - rozwiązania.	4	2	
	K4	Reakcje konsumentów i klientów, rola informacji.	3	2	
Metody i formy prowadzenia zajęć	Analiza przypadku, Konwersatorium, Prezentacja.				

Nakład pracy studenta (liczba godzin kontaktowych, pracy on-line i pracy samodzielnej) UWAGA: Dokładne rozpisanie pracy własnej studenta znajduje się na końcu karty	Rodzaj aktywności				Liczba godzin	
					stacjonarne	niestacjonarne
	Udział w zajęciach dydaktycznych				15	9
	Udział w konsultacjach				0	0
	Udział w kolokwiah/egzaminie				0	0
	Praca własna studenta				35	41
	E-learning				0	0
	Inne (kontaktowe)				0	0
	Inne (bezkontaktowe)				0	0
	Suma godzin				50	50
Liczba punktów ECTS				2	2	

Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E1	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L	C2	K1 K2 K3	N2 N3 N7	F5
	E2	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W05-24/25L	C2	K4	N2 N3 N7	F9
	E3	ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L	C3	K2 K3	N2 N3 N7	F5
	E4	ZJ-ST2-IJ-U01-24/25L ZJ-ST2-IJ-U04-24/25L	C2 C3	K4 K3	N2 N3 N7	F5 F9
	E5	ZJ-ST2-IJ-U06-24/25L ZJ-ST2-IJ-U08-24/25L	C1	K4	N2 N3 N7	F9
	E6	ZJ-ST2-IJ-K06-24/25L ZJ-ST2-IJ-K04-24/25L ZJ-ST2-IJ-K02-24/25L	C1 C3 C4	K4 K2 K3	N2 N3 N7	F5 F9

Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji
	1	Niewczas-Dobrowolska M.: Jakość i bezpieczeństwo żywności : systemy - postawy - konsumenci, PTTŻ, 2020.
	2	Standardy i wytyczne dotyczące HACCP, ISO 22000, ISO/TS 16949, ISO 14001, ISO 13485 i inne.
	3	Urbaniak M.: Zarządzanie jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem w praktyce gospodarczej, Warszawa 2007.
Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Niewczas-Dobrowolska M., Sikora T.: Evaluation of Risk Perception of Selected Food Hazards Using Perceived Food Risk Index (PFRI) = Ocena postrzegania ryzyka wybranych zagrożeń w żywności przy wykorzystaniu wskaźnika ryzyka żywnościowego (PFRI), Żywność : nauka - technologia - jakość = Food : Science - Technology - Quality. - R. 27, nr 2 (123) (2020) , s. 156-169.
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)	
	Liczba punktów uzyskanych przez studenta z każdego tematu.	
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)	
	Suma punktów uzyskanych z tematów. Obowiązkowa obecność na zajęciach. Nieobecność musi być usprawiedliwiona na konkretnego powodu, np. zwolnienie lekarskie. Nieusprawiedliwiona nieobecność skutkuje brakiem punktów z zajęć.	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
	brak	
Osoby prowadzące przedmiot	Lp.	Nauczyciel
	1	Niewczas-Dobrowolska Magdalena, dr inż. (Katedra Zarządzania Jakością)
Informacje dodatkowe		

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

Nakład pracy studenta	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
	Zajęcia z planu studiów	15	9
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	10	10
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	6	7
	Przygotowanie i analiza danych	5	5
	Przeprowadzenie badań (literaturowych, empirycznych)	5	5
	Przygotowanie prac pisemnych (ekspertyza, projekt, esej, raport, referat itp.)	5	10
	Przygotowanie prezentacji	4	4
	Suma godzin	50	50
	Liczba punktów ECTS	2	2