

UNIwersYTET Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

KARTA MODUŁU – PRZEDMIOTU

1 INFORMACJE OGÓLNE

Kierunek studiów: Specjalność: Profil kształcenia: Forma studiów: Stopień kształcenia: Semestr: Nazwa przedmiotu (j. pol.): Nazwa przedmiotu (j. ang.): Koordynator przedmiotu: Osoby prowadzące przedmiot: Liczba godzin w planie studiów: Liczba punktów ECTS: Język wykładowy: Kod przedmiotu:	Zarządzanie i Inżynieria Produkcji (I st.) Inżynieria produkcji Ogólnoakademicki niestacjonarne I Zarządzanie jakością w przemyśle rolno-spożywczym prof. dr hab. inż. Barbara Krzysztofik (barbara.krzysztofik@ur.krakow.pl) dr hab. inż. Tomasz Jakubowski (Tomasz.Jakubowski@ur.krakow.pl); dr inż. Paulina Wrona (Paulina.Wrona@ur.krakow.pl); prof. dr hab. inż. Barbara Krzysztofik (barbara.krzysztofik@ur.krakow.pl) polski
--	---

Cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami bezpieczeństwa żywności, zanieczyszczeniami i zagrożeniami oraz systemami odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo żywności
Literatura:	1. Luning P.A. i in. 2005 Zarządzanie jakością żywności WNT, Warszawa 2. Berdowski J., Berdowski F. 2006 HACCP w teorii i praktyce Oficyna wydawnicza WSM, Warszawa 3. Hamrol A. 2008 Zarządzanie jakością z przykładami PWN, Warszawa 4. Urbaniak M.. 2004 Zarządzanie jakością teoria i praktyka Difin, Warszawa
Przedmioty poprzedzające (wymagania wstępne):	podstawy zarządzania, zarządzanie jakością, zarządzanie produkcją i usługami, inżynieria przetwórstwa rolno-spożywczego

2 EFEKTY KSZTAŁCENIA (EK) DLA MODUŁU – PRZEDMIOTU

Symbol efektów kształce- nia dla modułu (EK)	Opis efektów kształcenia	Odniesienie efektów dla modułu do:		
		efektów kierunkowych	efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich (InzA)	efektów dla obszaru nauk rolniczych (R), technicznych (T) i społecznych (S)
WIEDZA				
ZI_W14	Ma podstawową wiedzę w odniesieniu do zarządzania różnymi obszarami funkcjonalnymi przedsiębiorstwa i jego zasobami ze szczególnym uwzględnieniem planowania, organizowania i kontroli procesów produkcyjnych	ZI_W14 ZI_U22 ZI_W16 ZI_K03 ZI_U08 ZI_K05	InzA_W04 InzA_U02 InzA_U06	S1A_W06 S1A_K02 R1A_W05 R1A_W09 R1A_U05 R1A_K02 R1A_K05
ZI_W16	Zna podstawowe pojęcia, metody i systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	ZI_W14 ZI_U22 ZI_W16 ZI_K03 ZI_U08 ZI_K05	InzA_W04 InzA_U02 InzA_U06	S1A_W06 S1A_K02 R1A_W05 R1A_W09 R1A_U05 R1A_K05
UMIEJĘTNOŚCI				
ZI_U22	Identyfikuje i formułuje wymagania w systemach technicznych i technologicznych	ZI_U22 ZI_U08	InzA_U02 InzA_U06	R1A_U05
ZI_U08	Identyfikuje i analizuje czynniki i zjawiska wpływające na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi oraz na stan środowiska naturalnego	ZI_U22 ZI_U08	InzA_U02 InzA_U06	R1A_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE				
ZI_K03	Potrafi pracować w zespole zadaniowym i realnie ocenić własne możliwości przyjmowania w nim różnych ról	ZI_K03 ZI_K05		S1A_K02 R1A_K02 R1A_K05
ZI_K05	Ma świadomość znaczenia prawnej i etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności, dobrostanu zwierząt i stan środowiska	ZI_K03 ZI_K05		S1A_K02 R1A_K02 R1A_K05

3 SZCZEGÓŁOWY OPIS MODUŁU – PRZEDMIOTU

Symbol efektów kształcenia dla modułu (EK)	Treści kształcenia	Forma zajęć	Liczba godzin		Ocena	
			kontaktowych	bezkontaktowych	formująca	kończąca
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Definicje, pojęcia, systemy bezpieczeństwa jakości	W	3.00	3.00	302	701
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	zanieczyszczenia i zagrożenia w żywności	W	4.00	4.00	302	701
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Tworzenie i funkcjonowanie systemu HACCP	W	4.00	4.00	302	701
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Dokumenty systemu zarządzania jakością w przemyśle rolno spożywczym	W	3.00	3.00	302	701
Suma godzin:			14.00	14.00	—	—
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Sporządzanie dokumentacji systemu HACCP, procedury i instrukcje	CP	3.00	3.00	202	711
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Opracowanie przebiegu procesu, powiązanie procesów	CP	4.00	14.00	202	711
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Wyznaczenie CCP i CP dla procesu	CP	3.00	13.00	202	711

Symbol efektów kształcenia dla modułu (EK)	Treści kształcenia	Forma zajęć	Liczba godzin		Ocena	
			kontaktowych	bezkontaktowych	formująca	kończąca
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Opracowanie księgi HACCP	CP	8.00	12.00	202	711
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Wykorzystanie kart kontrolnych, obliczenie współczynników pewności procesów	CP	3.00	3.00	202	711
Suma godzin:			21.00	45.00	—	—
ZI_W14 ZI_W16 ZI_U22 ZI_U08 ZI_K03 ZI_K05	Zapoznanie z normą ISO 22000	EL	3.00	3.00	302	711
Suma godzin:			3.00	3.00	—	—

4 STATYSTYKA MODUŁU – PRZEDMIOTU

Liczba godzin nakładu pracy studenta i punkty ECTS	Liczba godzin	ECTS
Liczba godzin (punktów ECTS) - zakres obowiązkowy	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - zakres do wyboru	0	0
Łączna liczba godzin (punktów ECTS), którą student uzyskuje poprzez bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim	0	0
Łączna liczba godzin (punktów ECTS), którą student uzyskuje na zajęciach praktycznych np. laboratoryjne, projektowe, terenowe, warsztaty	0	0
Przewidywany nakład pracy własnej (bez udziału prowadzącego lub z udziałem w ramach konsultacji) konieczny do realizacji zadań programowych przedmiotu	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk technicznych	0	0
Liczba godzin (punktów ECTS) - obszar kształcenia w obszarze nauk społecznych	0	0

5 KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Ma ograniczoną wiedzę w odniesieniu do zarządzania różnymi obszarami funkcjonalnymi przedsiębiorstwa i jego zasobami ze szczególnym uwzględnieniem planowania, organizowania i kontroli procesów produkcyjnych
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Ma niepełną wiedzę w odniesieniu do zarządzania różnymi obszarami funkcjonalnymi przedsiębiorstwa i jego zasobami ze szczególnym uwzględnieniem planowania, organizowania i kontroli procesów produkcyjnych
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Ma podstawową wiedzę w odniesieniu do zarządzania różnymi obszarami funkcjonalnymi przedsiębiorstwa i jego zasobami ze szczególnym uwzględnieniem planowania, organizowania i kontroli procesów produkcyjnych
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Zna niektóre pojęcia, metody i systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Zna nie w pełnym zakresie podstawowe pojęcia, metody i systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Zna podstawowe pojęcia, metody i systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Nie identyfikuje i nie formułuje wymagania w systemach technicznych i technologicznych
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Identyfikuje i formułuje z pomocą prowadzącego wymagania w systemach technicznych i technologicznych
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Identyfikuje i formułuje wymagania w systemach technicznych i technologicznych
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Identyfikuje i analizuje tylko niektóre czynniki i zjawiska wpływające na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi oraz na stan środowiska naturalnego
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Identyfikuje i analizuje większość czynników i zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi oraz na stan środowiska naturalnego
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Identyfikuje i analizuje czynniki i zjawiska wpływające na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi oraz na stan środowiska naturalnego
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	
NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Z trudem potrafi pracować w zespole zadaniowym i realnie ocenić własne możliwości przyjmowania w nim różnych ról
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Potrafi pracować w zespole zadaniowym z pomocą prowadzącego i realnie ocenić własne możliwości przyjmowania w nim różnych ról
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Potrafi pracować w zespole zadaniowym i realnie ocenić własne możliwości przyjmowania w nim różnych ról
EFEKT KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU –	

NA OCENĘ 2.0	
NA OCENĘ 3.0	Nie ma świadomości znaczenia prawnej i etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności, dobrostanu zwierząt i stan środowiska
NA OCENĘ 3.5	
NA OCENĘ 4.0	Ma niepełną świadomość znaczenia prawnej i etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności, dobrostanu zwierząt i stan środowiska
NA OCENĘ 4.5	
NA OCENĘ 5.0	Ma świadomość znaczenia prawnej i etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności, dobrostanu zwierząt i stan środowiska

SYMBOLE ZASTOSOWANE W KARCIE PRZEDMIOTU

Formy zajęć Korespondują z metodami dydaktycznymi (dyskusja, projekt, doświadczenie/eksperyment/wykonanie czynności, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i ocena tekstów źródłowych)	
1 wykład 11 ćwiczenia audytorijne 21 ćwiczenia projektowe 22 ćwiczenia laboratoryjne 23 warsztaty 24 ćwiczenia terenowe	31 ćwiczenia seminaryjne 32 seminarium dyplomowe 33 konserwatorium ... ,1 eL – zajęcia e-learning 34 lektorat 35 wychowanie fizyczne
Oceny formujące (Of)	
101 sprawdzian wiedzy 201 sprawdzian umiejętności: wykonania zadania obliczeniowego, analitycznego, czynności, wypracowania decyzji 202 zaliczenie projektu (indywidualne, grupowe) 203 zaliczenie raportu/sprawozdania z prac laboratoryjnych/ćwiczeń praktycznych (indywidualne, grupowe) 301 ocena prezentacji ustnej, umiejętności wypowiedzi ustnej, udzielania instruktażu	302 ocena zaangażowania w dyskusji, umiejętności podsumowania wartościowania 403 zaliczenie/ocena pracy pisemnej, recenzji, eseju 501 zaliczenie dziennika praktyk 601 ocena umiejętności pełnienia nałożonej funkcji w zespole
Ocena podsumowująca (Of)	
701 egzamin (zaliczenie końcowe) pisemny ograniczony czasowo 707 test jednokrotnego wyboru 703 test wielokrotnego wyboru 711 rozwiązywanie zadania problemowego, analiza przypadku 721 demonstracja praktycznych umiejętności	731 egzamin ustny (zaliczenie końcowe ustne) ... ,1 z dostępem do podręczników ... ,2 bez dostępu do podręczników 741 praca dyplomowa