

Nazwa zajęć:	Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością w przemyśle rolno - spożywczym	ECTS	10
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Safety and quality management systems in the agri-food industry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Studia Podyplomowe „Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym”		

Język wykładowy:		Poziom studiów: Studia podyplomowe	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: I i II	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: SP-WTŻ-M5

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jolanta Kowalska, prof. SGGW			
Przewodzący zajęcia:	Jednostki certyfikujące			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Celem</b> przedmiotu jest przygotowanie uczestnika do wdrożenia, nadzorowania i weryfikacji dobrowolnych systemów zarządzania jakością, zgodnie z wymaganiami krajowych, unijnych i międzynarodowych standardów.</p> <p><b>Tematyka wykładów:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pryncypia zarządzania jakością i założenia dla budowy i funkcjonowania systemu wg ISO 9001:2015.</li> <li>2. Identyfikacja wymagań w kontekście zadań i odpowiedzialności pełnomocnika.</li> <li>3. Zaangażowanie kierownictwa.</li> <li>4. Zarządzania zasobami.</li> <li>5. Proces ciągłego doskonalenia.</li> <li>6. Badanie satysfakcji klienta.</li> <li>7. Stosowanie wyłączeń.</li> <li>8. Ocena efektywności procesów.</li> <li>9. Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna.</li> <li>10. Współczesne podejście do systemów zarządzania. Rodzina norm ISO serii 9000.</li> <li>11. Podejście procesowe.</li> <li>12. Ryzyko i zarządzanie ryzykiem.</li> <li>13. Szczegółowe omówienie wymagań normy ISO 14001 oraz dotyczącej wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>14. Zarządzanie zintegrowane.</li> <li>15. Zrozumienie istoty systemu zintegrowanego zarządzania jakością wg. ISO zgodnie z koncepcją High Level Structure</li> <li>16. Doskonalenie umiejętności stosowania wybranych mechanizmów zarządzania jakością.</li> <li>17. Zapoznanie się z rolą i funkcjami akredytacji oraz działalnością PCA.</li> <li>18. Zapoznanie się z wybranymi elementami procesu akredytacji, w tym ocenami zdalnymi.</li> <li>19. Doskonalenie umiejętności audytorskich w podejściu zintegrowanym.</li> </ol> <p><b>Tematyka ćwiczeń:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. znajomość i identyfikacja wymagań normy z punktu widzenia i roli pełnomocnika;</li> <li>2. identyfikacja niezgodności;</li> <li>3. analiza wywiadów audytowych;</li> <li>4. wymagana dokumentacja w systemie zarządzania jakością;</li> <li>5. planowanie harmonogramu auditów wewnętrznych.</li> <li>6. znajomość i identyfikacja wymagań normy;</li> <li>7. identyfikacja niezgodności;</li> <li>8. analiza wywiadów audytowych;</li> <li>9. wymagana dokumentacja w systemie zarządzania jakością</li> </ol>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin - 22; b) ćwiczenia audytoryjne ; liczba godzin 48; c) .....; liczba godzin .....;			
Metody dydaktyczne:	Prezentacje multimedialne, analiza i interpretacja materiałów źródłowych, praca w grupie, analiza dokumentacji, dyskusja, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę w zakresie zaawansowanych metod i systemów zarządzania jakością	SP_KW01 SP_KW02 SP_KW04 SP_KW05	2 2 3 3
	W2			
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność interpretacji zapisów różnych źródeł w zakresie technologii żywności, przepisów prawnych, norm i standardów	SP_KU01	3
	U2	posiada umiejętność przygotowania dokumentacji w zakresie systemów zarządzania, opracowania pisemnego i wygłoszenia ustnej prezentacji oraz aktywnego uczestniczenia w dyskusji	SP_KU02 SP_KU03 SP_KU05	3 3 3

	U3	potrafi współpracować w zespole i przyjmować różne funkcje	SP_KU04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi dokonać krytycznej oceny pozyskanych informacji i poszerzać wiedzę w zakresie systemów oraz współpracować w zespole	SP_KK01 SP_KK02	3 2
	K2	potrafi zachować postawę potwierdzającą świadomość i odpowiedzialność w odniesieniu do działań w zakresie systemów jakości	SP_KK03 SP_KK04	2 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Omówienie wytycznych dotyczących systemów zarządzania jakością w oparciu o normy międzynarodowe i przepisy prawne, zespołowe interpretacje wskazanych zapisów normatywnych, omówienie zasad przygotowywania dokumentacji systemowej, analiza dokumentów systemowych, omówienie i dyskusja przygotowanych opracowań, pełnienie funkcji lidera w zespole, ustna prezentacja przygotowanych opracowań i analizy dokumentacji		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, U1 – egzamin, prace pisemne U2, U3 – obserwacja pracy podczas zajęć K1, K2 – dyskusja i aktywność podczas zajęć		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Treść pytań egzaminacyjnych wraz z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Egzamin – 100%</li> <li>2. Prace pisemne – zaliczenie</li> <li>3. Ocena aktywności podczas zajęć, współpracy w zespole i przyjmowania różnych ról – zaliczenie</li> <li>4. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest zaliczenie prac pisemnych, aktywność podczas zajęć, współpraca w zespole i przyjmowanie różnych ról</li> </ol>		
Miejsce realizacji zajęć:		Sale wykładowe, pracownie komputerowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dorota Kuklińska, Beata Łuczak, Audyty i Audytowanie. Jak sprawić, by przynosiły jeszcze więcej korzyści</li> <li>2. ISO 19011:2011. Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania jakością lub zarządzania środowiskowego</li> <li>3. Materiały własne trenera ze szkolenia Auditor Wiodący systemu zarządzania jakością (IRCA A17038), 2007</li> <li>4. PAS 99:2006. Specification of common management system requirements as a framework for integration.</li> <li>5. PN-EN ISO 14001:2005. Systemy zarządzania środowiskowego- Wymagania i wytyczne stosowania</li> <li>6. PN-EN ISO 9000:2006. Systemy zarządzania jakością –Podstawy i terminologia</li> <li>7. PN-EN ISO 9001:2009. Systemy zarządzania jakością- Wymagania</li> <li>8. PN-EN ISO 9004:2001. Systemy zarządzania jakością- Wytyczne doskonalenia funkcjonowania</li> <li>9. PN-N-18001:2004. Systemy zarządzania a bezpieczeństwem i higieną pracy-Wymagania.</li> <li>10. Przewodnik <a href="http://www.iso.org/tc176/sc2">www.iso.org/tc176/sc2</a></li> <li>11. Trziszka Tadeusz(2009) Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności Wydawca: Uniw. Przyrodniczy we Wrocławiu</li> <li>12. Wydawnictwo: Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu,Rok wydania: 2007</li> <li>13. Zadernowski M. R., Zadernowska A., Obiedziński M., Zadernowski R. (2008). Zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne i chemiczne - Katalog zagrożeń (Microbiological, physical and chemical threat – Hazards catalogue). ODDK , Gdańsk, Poland.</li> <li>14. Polskie Centrum Akredytacji: Akredytacja jednostek certyfikujących systemy zarządzania - DACS-01. Wydanie 4, Warszawa, 24.04.2017 r.</li> <li>15. Mariusz J. Ligarski 2018: Istota audytu i jego rola w systemie zarządzania jakością. Innowacje w zarządzaniu i inżynierii produkcji. Innowacje w zarządzaniu i inżynierii produkcji. T. 2. Pod red. Ryszarda Knosali. Opole : Oficyna Wydaw. Polskiego Towarzystwa Zarządzania Produkcją, 2018, s. 261-271</li> <li>16. Mirosław Lewandowski 2017: Procedura auditów wewnętrznych. Wyd. Wiedza i Praktyka</li> <li>17. Joanna Ejdyś, Urszula Kobylińska, Agata Lulewicz-Sas, 2012: Zintegrowane systemy zarządzania jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem pracy. Wyd. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej</li> <li>18. Joanna Habelman, 2015: Audyt zintegrowanego systemu zarządzania w świetle wymagań norm ISO w przedsiębiorstwie. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego nr 864 Finanse, Rynki Finansowe, Ubezpieczenia nr 76, t. 2 (2015). DOI: 10.18276/frfu.2015.76/2-05</li> <li>19. Giving ISO 9001 a fresh sparkle, ISO Focus, November-December 2015</li> </ol>				
Przepisy prawne				
<ol style="list-style-type: none"> <li>20. Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG</li> <li>21. 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</li> <li>22. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności</li> <li>23. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych</li> </ol>				
UWAGI				

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS