



Karta przedmiotu  
Systemy zarządzania jakością

**1. Informacje podstawowe**

<b>Kierunek studiów</b> inspekcja weterynaryjna	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2023/24	
<b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt	<b>Kod przedmiotu</b> 06IWS.PI40.1185.23	
<b>Poziom studiów</b> pierwszego stopnia (inż.)	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Forma studiów</b> studia stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Wymagania wstępne</b>	brak wymagań	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	brak przedmiotów wprowadzających	
<b>Koordinator</b>	Mirosław Banaszak	
<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 20	

**2. Efekty uczenia się dla przedmiotu**

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
-----	--------------------------	---	-----------------------------------

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>Wiedza:</b>			
W1	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady organizacji procesów wytwórczych i produkcyjnych z uwzględnieniem zasad wdrożenia i monitorowania systemu kontroli jakości	IW_01_K_W03	P6S_WK P6S_WK_inż
W2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady podstawowe przepisy, normy i zasady standaryzujące wdrożenie i monitoring jakości w organizacjach z branży rolnej i przemysłu rolno-spożywczego	IW_01_K_W08	P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż
<b>Umiejętności:</b>			
U1	potrafi dokonać analizy przebiegu procesu w przedsiębiorstwie rolno-spożywczym z uwzględnieniem założeń systemu kontroli jakości	IW_01_K_U09	P6S_UK P6S_UU
U2	potrafi zastosować adekwatne zasady, przepisy i normy do wdrożenia i nadzoru funkcjonowania systemu jakości	IW_01_K_U09	P6S_UK P6S_UU
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	jest gotów do przeprowadzenia analizy statusu realizacji założeń systemów jakości	IW_01_K_K01	P6S_KK
K2	jest gotów do ciągłego kształcenia związanego z rozwojem zarządzania jakością w branży rolno-spożywczej	IW_01_K_K03	P6S_KK

### 3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Wstęp do zarządzania jakością.	Wykład	W1, W2, K1
2.	Przedsiębiorstwo a system jakości (DOSKO-PDCS-SMART)	Wykład	W1, W2, K1
3.	Dobre praktyki jako podstawa standaryzacji wdrożenia systemu jakości	Wykład	W1, W2, K1
4.	Planowanie przebiegu kontroli audytowej	Wykład	W1, W2, K1
5.	Zakres audytu i rola wewnętrznego systemu kontroli jakości	Wykład	W1, W2, K1
6.	TQM	Wykład	W1, W2, K1
7.	Zarządzanie dokumentem	Wykład	W1, W2, K1
8.	Zarządzanie jakością	Wykład	W1, W2, K1

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
9.	Wyzwania jakości.	Wykład	W1, W2, K1
10.	Rozwój jakości jako wartości dodanej	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
11.	Analiza procesu i znaczenie wyznaczania sekcji nadzoru	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
12.	Mapowanie procesu i ocena ryzyk	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
13.	Mapowanie procesu i ocena ryzyk	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
14.	GMP+GHP+GLP	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
15.	HACCP jako podstawowy system jakości	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
16.	HACCP a krytyczne punkty kontroli	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
17.	Branżowe systemy jakości - QS	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
18.	Branżowe systemy jakości - QAFP	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
19.	Branżowe systemy jakości - IFS/BRC	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2
20.	Branżowe systemy jakości - GMP+	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2

#### 4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Dyskusja	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Kolokwium	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
<p>Uzyskanie pozytywnej oceny z dwóch kolokwiów. Dopuszcza się możliwość dwukrotnej poprawy oceny niedostatecznej. Ostateczna ocena z wykładu to średnia arytmetyczna uwzględniająca oceny cząstkowe. Ocena średnia na podstawie ocen cząstkowych: a) od 4,76 bardzo dobry (5,0); b) od 4,26 dobry plus (4,5); c) od 3,76 dobry (4,0); d) od 3,26 dostateczny plus (3,5); e) od 3,00 dostateczny (3,0);</p>		

Ćwiczenia audytoryjne	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Dyskusja, Case study, Praca w grupie	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Projekt	50%
	Kolokwium	50%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
	<p>Uzyskanie pozytywnej oceny z jednego kolokwium i jednego projektu. Zasady realizacji projektu: student realizuje analizę wybranego przedsiębiorstwa z określonego zakresu pod względem dostosowania lub monitorowania realizacji założeń wskazanego systemu jakości. Ocenie podlegać będą: poprawność merytoryczna i edytorska opracowania, logika wypowiedzi, wykorzystanie nomenklatury branżowej. Dopuszcza się dwukrotną możliwość poprawy oceny niedostatecznej.</p> <p>Sposób obliczania oceny końcowej:  Oceny częściowe z kolokwium:  Zastosowana będzie skala ocen w zależności od stopnia osiągnięcia efektów uczenia się:</p> <p>a) od 91% bardzo dobry (5,0);  b) od 81% dobry plus (4,5);  c) od 71% dobry (4,0);  d) od 61% dostateczny plus (3,5);  e) od 51% dostateczny (3,0);  f) poniżej 51% niedostateczny (2,0)</p> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń audytoryjnych:  Ocena średnia na podstawie ocen częściowych:  a) od 4,76 bardzo dobry (5,0);  b) od 4,26 dobry plus (4,5);  c) od 3,76 dobry (4,0);  d) od 3,26 dostateczny plus (3,5);  e) od 3,00 dostateczny (3,0);</p>	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Kolokwium	Projekt
W1	x	x
W2	x	x
U1	x	x
U2	x	x
K1	x	x
K2	x	x

## 5. Literatura

### Literatura podstawowa

1. Pacana A., Stadnicka D. 2017. Nowoczesne systemy zarządzania jakością zgodne z ISO 9001:2015, Oficyna Politechniki Rzeszowskiej

### Literatura uzupełniająca

1. Czernyszewicz E. 2020. Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności – Koncepcja i pomiar, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
2. Kowalczyk S. 2016. Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN SA
3. Blikle A. J. 2017. Doktryna jakości (Wydanie II turkusowe), Helion

## 6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	10
	Ćwiczenia audytoryjne	20
Praca własna studenta	Konsultacje	5
	Przygotowanie do zajęć	15
	Studiowanie literatury	5
	Przygotowanie projektu	10
	Przygotowanie do zaliczenia	10
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut