



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM I FARMACEUTYCZNYM, PG_00037489						
Kierunek studiów	Biotechnologia						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2020 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2022/2023		
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie	Grupa zajęć		Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów			
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	3	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	5	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny -> Katedra Chemii -> Technologii i Biotechnologii Żywności						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr hab. inż. Robert Tylingo				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr hab. inż. Robert Tylingo				
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15		1.0		9.0	25
Cel przedmiotu	Zapoznanie z filozofią jakości oraz systemowym podejściem do zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności i systemami zarządzania jakością żywności. Zapoznanie się z podstawową wiedzą na temat systemów jakości, które powszechnie są stosowane w przemyśle farmaceutycznym.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu			Sposób weryfikacji i oceny efektu	
	[K6_W10] ma elementarną wiedzę z zakresu maszynoznawstwa, technologii i inżynierii bioprocusowej oraz zna i rozumie ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości		Student posiada podstawową wiedzę ma temat maszynoznawstwa, technologii i inżynierii bioprocusowej w przemyśle spożywcym i farmaceutycznym.				
	[K6_U03] potrafi przeprowadzić proste syntezę związków organicznych		Student potrafi przeprowadzić proste syntezę związków organicznych.				
	[K6_U08] student potrafi dokonać krytycznej analizy sposobów funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i biotechnologicznych w medycynie, przemyśle i rolnictwie oraz dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich		Student posiada podstawową wiedzę ma temat funkcjonowania systemów jakości w przemyśle spożywcym i farmaceutycznym.				
Treści przedmiotu	WYKŁAD OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ. Omówienie podstawowych pojęć takich jak: jakość, zapewnienie jakości i zarządzanie jakością. Rys historyczny systemów jakości. Zarządzanie jakością w gospodarce wolnorynkowej oraz celowość wdrażania systemów jakości związanych z promocją jakości. ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM. Zasady GMP i GHP stosowane w przemyśle spożywcym. Wymagania rozporządzeń Unii Europejskie związane z produkcją i obrotem żywnością. Zasady wdrażania i auditowania systemu HACCP. Podstawowe informacje związane z systemami jakości stosowanymi w przemyśle spożywcym takimi jak ISO 22000, BRC oraz IFS. ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ W PRZEMYSŁE FARMACEUTYCZNYM. Definiowanie i upowszechnianie najlepszych praktyk w produkcji (cGMP) – podstawy prawne, zarządzanie systemem oraz auditowanie systemu. Obowiązki QP (Osoby Wykwalifikowanej) – podstawy prawne, pełnione funkcje oraz odpowiedzialność prawna. Kontrola jakości oraz walidacja procesów prowadzonych w przemyśle farmaceutycznym. System CAPA i procedury z nim związane – ogólne informacje.						
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z przedmiotów specjalistycznych						

Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
		Kolokwia w czasie semestru	60.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Wiśniewska, M. Droga przedsiębiorstwa do uzyskania certyfikatu ISO 9000: praktyczny poradnik menedżera. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2000. 2. Kijowski J., Sikora T. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa, 2003 3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Wytwarzania podpisane przez Ministra Zdrowia (Dz.U. 06.194.1436) opublikowane 26 października 2006 roku	
	Uzupełniająca lista lektur	1. Akty prawne, Dyrektywy oraz Rozporządzenia Unii Europejskiej	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Ogólna charakterystyka systemów zarządzania jakością.</p> <p>Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym. Zasady GMP i GHP stosowane w przemyśle spożywczym. Wymagania rozporządzeń Unii Europejskiej związane z produkcją i obrotem żywnością. Zasady wdrażania systemu HACCP.</p> <p>Zarządzanie jakością w przemyśle farmaceutycznym. Definiowanie i upowszechnianie najlepszych praktyk w produkcji</p>		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		