



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I FARMACEUTYCZNEGO, PG_00054731						
Kierunek studiów	Biotechnologia						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2021 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2024/2025		
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	4	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	7	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						
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 studentów z filozofią zarządzania jakością, podkreślając jej znaczenie w kontekście przemysłu spożywczego i farmaceutycznego. Umożliwienie zrozumienia kluczowych pojęć, norm i standardów, które regulują jakość produktów w tych sektorach. Przybliżenie historycznych oraz współczesnych metod zarządzania jakością oraz zapewnienie wiedzy na temat procedur, narzędzi i praktyk stosowanych do monitorowania i poprawy jakości w przemyśle spożywczym i farmaceutycznym. Dodatkowo, kurs ma na celu przygotowanie studentów do uzyskania certyfikatu Audytora wewnętrzny systemu HACCP.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
Treści przedmiotu	Ogólna charakterystyka systemów zarządzania jakością: Omówienie kluczowych pojęć związanych z jakością, zapewnieniem jakości i zarządzaniem jakością. Prezentacja ewolucji podejść do zarządzania jakością w kontekście historycznym. Analiza roli zarządzania jakością w gospodarce wolnorynkowej oraz korzyści płynących z promowania standardów jakości. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym: Głęboka analiza standardów jakościowych takich jak GMP i GHP. Omówienie wymagań prawnych Unii Europejskiej dotyczących produkcji i obrotu żywnością. Studium przypadków wdrażania i audytowania systemu HACCP. Zapoznanie z międzynarodowymi standardami zarządzania jakością w przemyśle spożywczym, takimi jak ISO 22000, BRC oraz IFS. Zarządzanie jakością w przemyśle farmaceutycznym: Prezentacja najlepszych praktyk w produkcji (cGMP) ich podstaw prawnych, zarządzania systemami i auditowania. Głębokie zrozumienie roli i odpowiedzialności Osoby Wykwalifikowanej (QP). Analiza procedur kontroli jakości oraz walidacji procesów w kontekście przemysłu farmaceutycznego. Dyskusja nad systemem CAPA i powiązanymi z nim procedurami.						
Wymagania wstępne i dodatkowe							
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy		Składowa oceny końcowej		
	Egzamin		60.0%		100.0%		
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur		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	Akty prawne, Dyrektywy oraz Rozporządzenia Unii Europejskiej
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Co to jest HACCP i dlaczego jest tak ważne w przemyśle spożywczym?Jakie są kluczowe aspekty Dobrej Praktyki Wytwarzania (GMP) w przemyśle farmaceutycznym?Jakie procedury i kontrolki są niezbędne, aby zapewnić jakość produktu spożywczego od momentu produkcji do dystrybucji?	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	