

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I FARMACEUTYCZNEGO, PG_00054731						
Kierunek studiów	Biotechnologia						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2028/2029		
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 Politechniki Gdańskiej -> 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	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 wewnętrznego systemu HACCP.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
Treści przedmiotu	Treści przedmiotu - wykład						
	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	
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 momentuprodukcji do dystrybucji?	
Zajęcia praktyczne w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.