



Uniwersytet
Ekonomiczny
we Wrocławiu

Sylabus przedmiotu: **Zarządzanie bezpieczeństwem produktu**

Specjalność: Zarządzanie technologią
Data wydruku: 23.01.2016
Dla rocznika: 2015/2016
Kierunek: Zarządzanie i inżynieria produkcji
Wydział: Inżynieryjno-Ekonomiczny

Opis przedmiotu

Systemy zarządzania i programy wspierające w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa żywności (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC). Rola audytów wewnętrznych w doskonaleniu relacji pomiędzy dostawcami, przetwórcami i odbiorcami finalnych produktów. Urzędy sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem żywności. Trudności związane z wdrażaniem innowacji w przedsiębiorstwie.

Dane podstawowe

Nazwa angielska:	Safety product management
Kod przedmiotu:	
Status przedmiotu:	Do wyboru
Autor:	Tomasz Lesiów
Poziom studiów:	2
Semestr:	III
Forma studiów:	Stacjonarne / Niestacjonarne
Słowa kluczowe:	systemy zarządzania, audyt, innowacje

Forma zajęć	Liczba godzin	Semestr	Punkty ECTS
Wykłady	20/10	III/III	2.0/2.0
Ćwiczenia	10/5	III/III	
Laboratoria	0/0	-/-	
Seminarium	0/0	-/-	
Inne	0/0	-/-	

Forma zaliczenia:	Zal
-------------------	-----

Wymagania wstępne
Osiągnięcie efektów wynikających z realizacji przedmiotów
Zakres materiału z I st. studiów, Zarządzanie wiedzą i systemy wspomaganie decyzji, Zarządzanie projektem i innowacjami

Efekty i cele

Cele kształcenia dla przedmiotu

Kod	Opis
C1	Poznanie przez studentów systemów, standardów oraz programów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności a także stosowanych w tym zakresie metod prowadzenia badań naukowych
C2	Zdobycie wiedzy dotyczącej realizacji procesów innowacyjnych oraz metod ułatwiających przezwyciężenie oporu pracowników przed zmianą

Efekty kształcenia dla przedmiotu

Wiedza

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	S1_W2	C1
W2	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności	S1_W1	C1, C2
W3	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie	S1_W2	C2

Umiejętności

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
U1	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy	K_U08	C1
U2	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich	K_U05	C2
U3	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności	S1_U2	C1, C2

Kompetencje społeczne

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
K1	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K03	C1, C2
K2	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową	K_K04	C2
K3	Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki oraz poszerzania wiedzy drogą prowadzonych badań naukowych	K_K05	C1, C2

Kryteria ocen

Efekty kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3 / 3,5	Na ocenę 4 / 4,5	Na ocenę 5
Wiedza				
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym
W2	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności
W3	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie
Umiejętności				
U1	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy
U2	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich
U3	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności
Kompetencje społeczne				
K1	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy
K2	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową

K3	Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki	Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki
----	---	---	---	---

Tematy zajęć

	Temat	Studia stacjonarne					Studia niestacjonarne					Cele	Efekty
		W	C	L	S	I	W	C	L	S	I		
1.	Zasady systemu HACCP i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności według ISO 22000	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2	K3;W1;W2
2.	Standardy sieci handlowych (IFS, BRC) oraz programy wspierające systemy bezpieczeństwa żywności	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2	K3;W1;W2
3.	Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności - GFSI	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2	K2;U1
4.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnościowych - RASFF	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	C1;C2	K2;U1;U3
5.	Polskie i europejskie podmioty odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	C1	U1;W2
6.	Rola audytów oraz oceny systemu zarządzania w doskonaleniu jakości i bezpieczeństwa żywności	3	1	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	U3;W1;W2
7.	Innowacje o charakterze organizacyjnym a jednostkowy opór przed zmianą	3	2	0	0	0	3	0	0	0	0	C2	K1;K2;U2;W3
8.	Technologia pakowania żywności w systemie MAP	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2	U3;W2
9.	Innowacyjne metody pakowania produktów żywnościowych - opakowania aktywne	3	1	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K1;U3;W3
10.	Innowacyjne metody pakowania produktów żywnościowych - opakowania inteligentne	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K1;U3;W3
11.	Problemy związane z wdrażaniem systemów bezpieczeństwa żywności	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C1;C2	K2;K3;U1;U2;U3;W3

	W	C	L	S	I	W	C	L	S	I
Suma	20	10	0	0	0	10	5	0	0	0
Łącznie godzin	30					15				

Tematy - praca własna

	Temat	Stac.	Niestac.	Cele kształcenia	Efekty kształcenia
1.	Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w wybranych branżach przemysłu żywnościowego	5	5	C1;C2	U1, U2, K1
2.	Rola opakowań aktywnych w stabilizacji cech towaroznawczych przechowywanej chłodniczo żywności	5	5	C1;C2	W3, U3
3.	Uzupełnienie materiału przez studentów studiów niestacjonarnych z zakładki "Tematy zajęć 6-11"	0	5	C1;C2	W2, W3, U2, U3
	Suma:	10	15		

Macierz kontrolna

Symbol	Tematy zajęć	Praca własna	Tematy zajęć	Praca własna	C1	C2	C3	C4	C5
W1					1	0	0	0	0
W2					1	1	0	0	0
W3					0	1	0	0	0
U1					1	0	0	0	0
U2					0	1	0	0	0
U3					1	1	0	0	0
K1					1	1	0	0	0
K2					0	1	0	0	0
K3					1	1	0	0	0

Weryfikacja efektów kształcenia

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
W1	Zna metody, techniki i narzędzia zarządzania przedsiębiorstwem, procesami i produktem, w aspektach ekonomicznym i techniczno-technologicznym	-	+	+	+	-
W2	Zna metody zapewniania jakości i systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności	-	+	-	-	+
W3	Zna rolę kierownictwa we wdrażaniu postępu innowacyjnego w przedsiębiorstwie	-	-	-	-	+

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
U1	Potrafi ocenić funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz programów, wytycznych koncernowych wspierających te systemy	-	+	+	-	+
U2	Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi w celu skutecznego i efektywnego wykonania zadań menedżerskich	-	-	+	-	-
U3	Potrafi zastosować metody i techniki gwarantujące zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności	-	+	-	-	+

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
K1	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	-	+	+	+	+
K2	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową	-	-	+	-	-
K3	Ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się wobec szybkiego rozwoju gospodarki i techniki oraz poszerzania wiedzy drogą prowadzonych badań naukowych	-	+	-	-	-

Waga w ogólnej weryfikacji efektów kształcenia w %	Łącznie:	100%	0%	40%	30%	10%	20%
--	----------	------	----	-----	-----	-----	-----

Obciążenie studenta

Formy aktywności studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
Godziny zajęć dydaktycznych zgodnie z planem studiów	30	15
Praca własna studenta	10	15
Przygotowanie do ćwiczeń	4	5
Przygotowanie do prac kontrolnych	4	5
Przygotowanie projektów własnych	4	7
Zapoznanie się z literaturą przedmiotu i materiałami dydaktycznymi dostarczonymi przez prowadzącego zajęcia	5	10
Suma:	57	57

	Stacjonarne		Niestacjonarne	
	min	max	min	max
Sugerowana liczba punktów ECTS dla przedmiotu (min-max)	1	2	1	2
Liczba punktów ECTS zgodnie z planem studiów	2		2	

Literatura podstawowa

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
1. Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty.	Wiśniewska M.	Difin	Warszawa	2011
2. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka.	Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.	C.H. Beck	Warszawa	2010

Literatura uzupełniająca

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	Praca zbiorowa pod red. T. Trziszki	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Wrocław	2009
2. Innowacyjność przedsiębiorstw a systemy zarządzania jakością	Kalinowski T.B.	Wolters Kluwer business	Warszawa	2010

Prowadzący

Tytuł naukowy	Imię	Nazwisko	Forma zajęć	Telefon	Email	Strona WWW	Budynek i pok	Jednostka organizacyjna
prof. dr hab. inż.	Tomasz	Lesiów	W, C	71 36 80 427	tomasz.lesiow@ue.wroc.pl		pok. 409 H	Katedra Analizy Jakości