

Opis zajęć (sylabus)

| | | | |
|-------------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa zajęć: | Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Internal Auditor of Quality Management Systems | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Żywność Człowieka i Ocena Żywności | | |

| | | | |
|--|---|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: 2 stopień | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 2 | <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2022/2023 | Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-21_21 |

| | | | | |
|--|--|---|------------------------------------|--------------------|
| Koordynator zajęć: | Dr hab. Joanna Trafiałek, prof. SGGW | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów audytów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością, omówienie sylwetki audytora i procesu audytu, metod badania audytowego i narzędzi pracy audytora, przygotowania raportu z audytu oraz działań poaudytowych.</p> <p>Wykłady: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu, jak kryteria, wnioski z audytu. Cechy pożądane i niepożądane u audytora systemów zarządzania jakością. Różnice między audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Procedura planowania i przeprowadzania audytów wewnętrznych jako podstawa do przeprowadzania audytów w firmie posiadającej wdrożony i certyfikowany system zarządzania jakością. Rodzaje audytów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów i kwalifikacja audytorów. Programowanie audytów w zakładzie, program i plan audytów. Korzyści z audytowania. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie audytu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, rodzaje pytań audytowych, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności z audytu, raport z audytu, działania poaudytowe.</p> | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykład; liczba godzin 30 | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem multimedialnych | | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością | | | |
| Efekty uczenia się: | treść efektu przypisanego do zajęć: | | Odniesienie do efektu kierunkowego | Siła dla ef. kier* |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | proces audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | K_W02 | 3 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego | K_U02 | 3 |
| | U2 | potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą procesu audytu w celu jego przeprowadzenia w zakładzie | K_U02 | 3 |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | jest gotów do poszerzania wiedzy dotyczącej audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością oraz do pracy w zespole interdyscyplinarnym | K_K01, K_K02 | 2, 2 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu przeprowadzenia audytów wewnętrznych, dokumentacji i pracy zespołowej. | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Egzamin | | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Lista z wynikami z egzaminu | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin 100% | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Zajęcia zdalne lub sala wykładowa | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> ISO 22005:2007 - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu. ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania. 22003:2007 - System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kaczmarek T.T.: Ryzyko i zarządzanie ryzykiem. Ujęcie dyscyplinarne. Difin, Warszawa 2005. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2018. | | | | |

6. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.: Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno - menadżerskie. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 7

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|----------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 50 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 1,0 ECTS |

Opis zajęć (sylabus)

| | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------|----------|
| Nazwa zajęć: | Style życia | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Life Style | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Żywność Człowieka i Ocena Żywności | | |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Język wykładowy: polski | | Poziom studiów: 2 stopień | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 2 | <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2022/2023 | Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-21_21 |

| | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|---|
| Koordinator zajęć: | Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p> | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykład; liczba godzin 30 | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych | | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia | | | |
| Efekty uczenia się: | treść efektu przypisanego do zajęć: | | Odniesienie do efektu kierunkowego | |
| | | | Siła dla ef. kier* | |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej | K_W06 | 2 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego | K_U01 | 2 |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej | K_K02 | 2 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu różnych aspektów związanych ze stylem życia, ze szczególnym uwzględnieniem związku ze sferą żywności i żywienia | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna | | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się : | Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena egzaminu (50%), ocena pracy pisemnej (50%) | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnoza społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znaniecki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. | | | | |
| UWAGI | | | | |

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|--------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 50 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 1 ECTS |