

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Systemy zarządzania	
ZZiZ/O/I/ST/15			Systems of management	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
w zakresie		-		
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Profil ogólnoakademicki		
Forma studiów		Studia stacjonarne		
Semestr / semestry		3		
Przynależność do grupy zajęć		Grupa zajęć kierunkowych – obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30 [h]	4,5 ECTS
		Projekt	30 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości		4,5 ECTS
	z uprawnieniami	-		ECTS
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości		4,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne				
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii		
Koordynator		dr hab. inż. Anna Małysa, prof. URad.		
Adres strony internetowej pjo		https://wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		a.malysa@urad.edu.pl, tel. 48 361 75 89		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest przekazanie studentom podstawowej wiedzy dotyczącej funkcjonowania współczesnych systemów zarządzania, standardach zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności i środowiskiem, rozwinięcie umiejętności praktycznego stosowania narzędzi systemowych w branży spożywczej oraz przygotowanie studentów do wdrażania i doskonalenia systemów zarządzania w organizacjach żywnościowych.
Treści programowe:	<p>Wykład 30 [h]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do systemów zarządzania – pojęcia, definicje, podział (2 h) 2. Zarządzanie procesowe – mapowanie procesów, wskaźniki (2 h) 3. System zarządzania jakością ISO 9001 – wymagania i dokumentacja (4 h) 4. System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000 (4 h) 5. HACCP – zasady, etapy wdrażania, przykłady (4 h) 6. Systemy zarządzania środowiskowego – ISO 14001 (2 h) 7. System zarządzania BHP – ISO 45001 (2 h) 8. Integracja systemów zarządzania – korzyści i wyzwania (2 h) 9. Narzędzia doskonalenia (PDCA, Lean, 5S, analiza ryzyka) (4 h) 10. Audyty wewnętrzne i zewnętrzne – metodyka i raportowanie (4 h) <p>Projekt 30 [h]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identyfikacja procesów w wybranej organizacji żywnościowej (6 h) 2. Opracowanie mapy procesów i kluczowych wskaźników jakości (4 h) 3. Analiza ryzyka i szans wg ISO 9001 i ISO 22000 (4 h) 4. Tworzenie przykładowych procedur i instrukcji (6 h) 5. Projekt planu HACCP dla przykładowego produktu (6 h) 6. Przygotowanie raportu z audytu wewnętrznego (4 h)
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Wykład: metoda tradycyjna wspomagana technikami multimedialnymi, elementy wykładu konwersatoryjnego</p> <p>Projekt: dyskusja dydaktyczna, praca w grupie, analiza przypadków, praca z dokumentacją norm</p>
	<p>Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się.</p> <p>Ocena końcowa z projektu jest oceną w wykonanej prezentacji multimedialnej na temat systemu zarządzania (mapa procesów, procedury, analiza ryzyka itd.) oraz sposobu jej prezentacji na zajęciach. Dodatkowo studenci mogą zdobyć „ekstra punkty” za aktywność na zajęciach (relacja 1 plus = 0,5punktu).</p> <p>Warunkiem zaliczenia wykładu jest uzyskanie pozytywnej oceny z testu pisemnego według ustalonej punktacji.</p> <p>Uzyskanie pozytywnych ocen ze obu form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Wykład</p> <p>Zaliczenie z wykładu obejmuje wiadomości teoretyczne w formie testu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,0 - od 60% - 68% uzyskanych punktów • 3,5 - od 69% - 76% uzyskanych punktów • 4,0 - od 77% - 84 % uzyskanych punktów • 4,5 - od 85% - 92% uzyskanych punktów • 5,0 - od 93% - 100% uzyskanych punktów <p>Projekt</p> <p>Semestr I - Prezentacja; (skala punktowa od 1 do 5 pkt),</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,0 - 1pkt • 3,5 - 2pkt • 4,0 - 3pkt • 4,5 - 4pkt • 5,0 - 5pkt

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Student zna modele systemów zarządzania (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, HACCP).	K_W04	wykład	pisemna	kolokwium
W2	Zna narzędzia doskonalenia i sposoby integracji systemów.	K_W06	wykład	pisemna	kolokwium
U1	Umie opracować podstawową dokumentację systemową (procedury, instrukcje).	K_U04	projekt	zaliczenie na ocenę	projekt
U2	Potrafi przygotować projekt wdrożenia wybranego systemu zarządzania pracując w grupie	K_U05	projekt	zaliczenie na ocenę	projekt

Literatura i pomoce naukowe
Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> Koźmiński A. Piotrowski W., Zarządzanie- teoria i praktyka, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2010 ISO 9001:2015 – Systemy zarządzania jakością – Wymagania. ISO 22000:2018 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. PN-EN 14001:2015 – Systemy zarządzania środowiskowego. Hoyle D. – ISO 9001 Quality Management Systems, Taylor & Francis, 2017. Stoner J., Freeman R., Gilbert D., Kierowanie, Wyd. 2, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, 1998. Literatura uzupełniająca <ol style="list-style-type: none"> Drucker P., Praktyka zarządzania, Wyd. MT Biznes, Warszawa 2017. Juran J., Juran's Quality Handbook, McGraw-Hill Book, 2023. Pomoce naukowe: -

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	30 [h]
Udział w projekcie	X	30 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	52 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	52 [h] / 2,1 ECTS	60 [h]/ 2,4 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	4,5 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów. Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych.</p>