



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	SYSTEMY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS
		w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	5					30	30		
Razem w czasie studiów						60			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Wymagana wiedza i praktyczne umiejętności w zakresie wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością. Wymagana wiedza w zakresie przepisów prawa żywnościowego oraz zasad dobrych praktyk stosowanych w przemyśle spożywczym.

Cele przedmiotu

Nabycie przez studentów wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie projektowania, dokumentowania i oceny systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Przygotowanie studentów do egzaminu na certyfikat kompetencji Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności PCBC S.A.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	objaśnia cele wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08,
EKP_02	charakteryzuje rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.	K_W07, K_W08,
EKP_03	objaśnia zasady i etapy wdrażania systemu HACCP.	K_W07, K_W08,
EKP_04	wymienia normy dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08,
EKP_05	charakteryzuje rodzaje dokumentów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08,
EKP_06	interpretuje wymagania norm dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08, K_U02
EKP_07	opracowuje przykładowe dokumenty systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji różnych branż przemysłu spożywczego.	K_W07, K_W08, K_U02, K_U17
EKP_08	opracowuje listę pytań kontrolnych do auditu wewnętrznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08, K_U02, K_U17
EKP_09	dokumentuje niezgodności z wymaganiami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W08, K_U02, K_U17

EKP_10	chętnie wykonywać prace przydzielone przez zespół oraz współpracować z innymi. członkami zespołu w ramach projektów dotyczących wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	K_K02
--------	--	-------

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: wprowadzenie do systemu HACCP, historia, cel, zakres, korzyści, stosowane terminy i definicje, standardy dotyczące wdrażania i certyfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym: PN-EN ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000.	4	4			EKP_01, EKP_04
Wymagania Codex Alimentarius – zasady HACCP, identyfikacja i analiza zagrożeń, rodzaje zagrożeń związanych z łańcuchem produkcji żywności, różne metody analizy i oceny ryzyka (drzewo decyzyjne, analiza priorytetu, analiza FMEA), etapy wdrażania systemu HACCP.	10	10			EKP_02, EKP_03, EKP_05, EKP_07, EKP_10
Związki pomiędzy systemem zarządzania jakością wg wymagań normy PN-EN ISO 9001, systemem HACCP i systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy PN-EN ISO 22000.	4	4			EKP_04, EKP_06
Wymagania normy PN-EN ISO 22000 i norm związanych: wymagania PKN-ISO/TS 22004, wymagania normy ISO 22005, wymagania specyfikacji technicznej ISO/TS 22002-1.	4	4			EKP_04, EKP_06, EKP_10
Weryfikacja, walidacja i utrzymywanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności: cel, zasady i metody weryfikacji, walidacji, auditowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (norma ISO 19011, specyfikacja techniczna PN-ISO/TS 22003), kwalifikacje i odpowiedzialność auditorów, zakres auditu, fazy auditu, przygotowanie do auditu, plan auditu, przebieg procesu auditu, zbieranie dowodów z auditu, niezgodności i spostrzeżenia, raport z auditu, zagadnienia związane z certyfikacją.	8	8			EKP_08, EKP_09, EKP_10
Łącznie godzin	30	30			

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X	X							
EKP_02	X	X							
EKP_03	X	X							
EKP_04	X	X							
EKP_05	X	X							
EKP_06								X	
EKP_07								X	
EKP_08								X	
EKP_09								X	
EKP_10								X	

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Odrobienie wszystkich nieobecności na ćwiczeniach. Złożenie wszystkich prac wykonanych w ramach ćwiczeń. Zaliczenie wszystkich testów na co najmniej 60% punktów. Prawidłowa odpowiedź na egzaminie ustnym na co najmniej dwa z trzech pytań. Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	30	30		
Czytanie literatury	20	5		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		15		

Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15	3		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2	2		
Udział w konsultacjach	5	5		
Łącznie godzin	72	60		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	132			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	60		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	74		3	

Literatura podstawowa	
Kołozyn – Krajewska D., T. Sikora, <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka</i> , Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010	
Dzwolak W., <i>Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia</i> , Biuro Doradcze Long, Olsztyn 2008	
Dzwolak W., I. Żuraw, <i>Zarządzanie dokumentacją HACCP w małych i średnich firmach przemysłu spożywczego</i> , Wydawnictwo Studio 108, Olsztyn 2003	
Sikora T. (red.), <i>Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków 2010	
PN-EN ISO 22000:2006 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego	
Literatura uzupełniająca	
Zalewski R. I., <i>Zarządzanie jakością w produkcji żywności</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2004	
Trziszka T. (red.), <i>Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009	
Wiśniewska M., <i>Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2005	
Witrowa-Rajchert D., A. Marzec (red.), <i>Jakość i bezpieczeństwo żywności</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008	
Normy dotyczące systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS Food, BRC Global Standard for Food Safety, ISO/TS 22003, ISO/TS 22004, ISO 22005, ISO 15161, ISO 19011)	

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Agata Szkiel	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	