|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **http://resizer.clickweb.home.pl/homepl16679/image/logoamg_2.png?w=960** | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI** |
| w jęz. angielskim | **FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Menedżer Systemów Zarządzania** |
| Poziom kształcenia | **studia drugiego stopnia** |
| Forma studiów | **stacjonarne** |
| 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 | 6 | 3 | 3 |  |  | 45 | 45 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **90** |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Wymagana wiedza i praktyczne umiejętności w zakresie wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Nabycie przez studentów wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie projektowania, dokumentowania i ocenysystemów zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz zasad dobrych praktyk stosowanych w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem przepisów prawa żywnościowego. Przygotowanie studentów do egzaminu na certyfikat kompetencji Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności PCBC S.A. |

|  |
| --- |
| **Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)** |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| EKP\_01 | definiuje podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności. | NK\_W03, NK\_U02 |
| EKP\_02 | charakteryzuje wymagania podstawowych aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności. | NK\_U02 |
| EKP\_03 | objaśnia cele i zasady dobrych praktyk wdrażanych w przemyśle spożywczym. | NK\_W03, NK\_U02 |
| EKP\_04 | charakteryzuje rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.  | NK\_W03 |
| EKP\_05 | objaśnia zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. | NK\_W03 |
| EKP\_06 | charakteryzuje rodzaje dokumentów systemu zarządzania bezpieczeństwemżywności. | NK\_W03, NK\_U02 |
| EKP\_07 | interpretuje wymagania norm dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności. | NK\_W03, NK\_U02 |
| EKP\_08 | opracowuje przykładowe dokumenty systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji przemysłu spożywczego. | NK\_W03, NK\_U02, NK\_U11, NK\_K03 |
| EKP\_09 | identyfikuje oraz dokumentuje niezgodności z wymaganiami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. | NK\_W03, NK\_U02, NK\_U11, NK\_K03 |
| EKP\_10 | chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje z innymiczłonkami zespołu w ramach projektów dotyczących wdrażania systemuzarządzania bezpieczeństwem żywności. | NK\_U11, NK\_K03 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności: prawo żywnościowe krajowe i Unii Europejskiej, realizacja strategii bezpieczeństwa żywności w UE, przepisy prawne regulujące odpowiedzialność producenta za wyrób, przepisy prawne dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem przepisów dotyczących materiałów opakowaniowych. | 8 | 8 |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Wymagania techniczne i higieniczne dla branży spożywczej, programy wstępne: wymagania sanitarne dotyczące zakładu produkcyjnego, otoczenia zakładu, zasady utrzymania higieny, programy zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, wymagania dotyczące kompetencji, higieny i zdrowia pracowników, postępowanie z odpadami, zaopatrzenie w wodę, kontrola produktu, kontrola procesu, zarządzanie alergenami, rola laboratorium w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności i zasady dobrej praktyki laboratoryjnej. | 12 | 12 |  |  | EKP\_02, EKP\_03, EKP\_08, EKP\_10 |
| Wprowadzenie do systemu HACCP: historia, cel, zakres, korzyści z wdrożenia, definicje pojęć dotyczących systemu. 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. | 7 | 7 |  |  | EKP\_01, EKP\_04, EKP\_06, EKP\_05, EKP\_08, EKP\_10 |
| Wymagania normy ISO 22000 i norm związanych: wytyczne ISO/TS 22004, wymagania normy ISO 22005, wymagania specyfikacji technicznej ISO/TS 22002-1. Wymagania standardu FSSC 22000. | 8 | 8 |  |  | EKP\_01, EKP\_03, EKP\_06, EKP\_07, EKP\_08, EKP\_09, EKP\_10 |
| Standardy dotyczące wdrażania i certyfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności BRC, IFS. | 4 | 4 |  |  | EKP\_07 |
| Związki pomiędzy systemem zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 9001, systemem HACCP i systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22000.  | 2 | 2 |  |  | EKP\_07 |
| Weryfikacja, walidacja i utrzymywanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności: cel, zasady i metody weryfikacji oraz walidacji, auditowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (wytyczne normy ISO 19011, wymagania normy ISO/TS 22003), kwalifikacje i odpowiedzialność auditorów, zakres auditu, etapy auditu, przygotowanie do auditu, planowanie auditu, przebieg auditu, zbieranie dowodów z auditu, formułowanie niezgodności i spostrzeżeń, sporządzanie raportu z auditu, certyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. | 4 | 4 |  |  | EKP\_07, EKP\_08, EKP\_09, EKP\_10 |
| **Łącznie godzin** | **45** | **45** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Metody weryfikacji efektów uczenia się 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 | X |  |  |  |  |  | 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 | 45 | 45 |  |  |
| Czytanie literatury | 25 | 16 |  |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  | 25 |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 14 |  |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  |  |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 4 | 4 |  |  |
| **Łącznie godzin** | **90** | **90** |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **180** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **6** |
|  | **Liczba godzin** | **ECTS** |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 90 | 3 |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 100 | 4 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Wiśniewska M., Malinowska E., *Zarządzanie jakością żywności Systemy, koncepcje, instrumenty*, Difin, Warszawa 2011Kołożyn – Krajewska D., T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010Dzwolak W., *GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności*. *Przemysł spożywczy, obrót żywnością i gastronomia*, BD Long, Olsztyn 2005 Dzwolak W., *Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia*, Biuro Doradcze Long, Olsztyn 2008Korzycka M., Wojciechowski P., *System prawa żywnościowego*, Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2017Normy dotyczące systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (ISO 22000:2018, IFS Food, BRC Global Standard for Food Safety, ISO/TS 22003, ISO/TS 22004, ISO 22005, ISO 19011) |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Dzwolak W., I. Żuraw, *Zarządzanie dokumentacją HACCP w małych i średnich firmach przemysłu spożywczego*, Wydawnictwo Studio 108, Olsztyn 2003Sikora T. (red.), *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków 2010Korzycka-Iwanow M., *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2007Grochowska M., *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych*, ODDK, Gdańsk 2007 Kowalska J., E. Majewska, Obiedziński M. W., Zadernowki M. R., *Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP*, ODDK, Gdańsk 2006Zalewski R. I., *Zarządzanie jakością w produkcji żywności*, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2004Trziszka T. (red*.), Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009Witrowa-Rajchert D., A. Marzec (red.), *Jakość i bezpieczeństwo żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Agata Szkiel | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
| dr inż. Anita Kukułowicz | KZJ |