



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



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 uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	objaśnia cele wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06
n	charakteryzuje rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_03	objaśnia zasady i etapy wdrażania systemu HACCP.	NK_W05, NK_W06
EKP_04	wymienia normy dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_05	charakteryzuje rodzaje dokumentów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_06	interpretuje wymagania norm dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02
EKP_07	opracowuje przykładowe dokumenty systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji różnych branż przemysłu spożywczego.	NK_W05, NK_W06, NK_U02, NK_U11
EKP_08	opracowuje listę pytań kontrolnych do auditu wewnętrznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02, K_U11
EKP_09	dokumentuje niezgodności z wymaganiami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02, NK_U11

EKP_10	chętnie wykonywać prace przydzielone przez zespół oraz współpracować z innymi. członkami zespołu w ramach projektów dotyczących wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	NK_U18
--------	--	--------

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 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	
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			
Udział w konsultacjach	4	8		
Łącznie godzin	71	61		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	132			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	5			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	61		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	74		3	

Literatura podstawowa	
Kołóżyn – Krajewska D., T. Sikora, <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka</i> , Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010	
Dzwołak W., <i>Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia</i> , Biuro Doradcze Long, Olsztyn 2008	
Dzwołak 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 22000:2018 <i>Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego</i>	
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	