



**UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

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

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>egzamin</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	5	2	2			30	30		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>60</b>			

**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
EKP_02	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
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>30</b>			

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	2		
Udział w konsultacjach	4	58		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>71</b>	<b>61</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>132</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>5</b>			
	<b>Liczba godzin</b>		<b>ECTS</b>	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	61		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	74		3	

<b>Literatura podstawowa</b>	
Kołóżyn – 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 22000:2018 <i>Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego</i>	
<b>Literatura uzupełniająca</b>	
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)	

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
dr inż. Agata Szkiel	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	