



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



**KARTA PRZEDMIOTU**

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

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>zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I/II	2	1	1			15	15		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>30</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Wymagana wiedza i praktyczne umiejętności w zakresie wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością.

<b>Cele przedmiotu</b>
Nabywanie przez studentów wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie projektowania, dokumentowania i dokumentowania zasad dobrych praktyk w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem wymagań prawa żywnościowego. Przygotowanie studentów do egzaminu na certyfikat kompetencji Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności PCBC S.A.

<b>Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	definiuje podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_02	wymienia podstawowe przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_03	objaśnia zasady dobrych praktyk wdrażanych w przemyśle spożywczym.	NK_W05, NK_W06
EKP_04	interpretuje wymagania podstawowych aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02
EKP_05	opracowuje podstawowe dokumenty dotyczące zasad dobrych praktyk dla przykładowej organizacji.	NK_W05, NK_W06, NK_U02, NK_U11
EKP_06	chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje z innymi członkami zespołu w ramach projektów dotyczących wdrażania systemu zarządzania środowiskowego.	NK_U18

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności: prawo żywnościowe krajowe i Unii Europejskiej – wymagania i wytyczne, realizacja strategii bezpieczeństwa żywności w UE, kierunki zmian, w tym: przepisy prawne regulujące odpowiedzialność producenta za wyrób oraz przepisy prawne dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem przepisów dotyczących materiałów opakowaniowych.	6	6			EKP_01, EKP_02, EKP_04, EKP_06
Wymagania techniczne i higieniczne dla branży spożywczej, programy wstępne: dobra praktyka produkcyjna (GMP), dobra praktyka higieniczna (GHP) – wymagania sanitarne dotyczące zakładu produkcyjnego, otoczenia, utrzymanie higieny, programy zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, wymagania dla personelu – kompetencje, higiena i zdrowie pracowników, odpady, woda, kontrola produktu, kontrola procesu, zarządzanie alergenami, itp. rola laboratorium w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności i zasady dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP).	9	9			EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>	<b>15</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								
EKP_02	X								
EKP_03	X								
EKP_04	X							X	
EKP_05								X	
EKP_06								X	

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Odrobienie wszystkich nieobecności na ćwiczeniach. Złożenie wszystkich prac wykonanych w ramach ćwiczeń. Zaliczenie testu na co najmniej 60% punktów.
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	15	15		
Czytanie literatury	6	4		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		5		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5	2		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2	4		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>60</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>2</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	30		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	38		2	

Literatura podstawowa
Korzycka M., Wojciechowski P., <i>System prawa żywnościowego</i> , Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2017
Korzycka-Iwanow M., <i>Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego</i> . Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2007
Dzwolak W., <i>GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Przemysł spożywczy, obrót żywnością i gastronomia</i> , BD

Long, Olsztyn 2005

Grochowska 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 2006

**Literatura uzupełniająca**

Kołożyn – Krajewska D., Sikora T., *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010

Trziszka T. (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*, Wydawnictwo Uniw. Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009

Dzwołak W., *Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia*, Biuro Doradcze Long, Olsztyn 2008

Wiśniewska M., *Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2005

**Osoba odpowiedzialna za przedmiot**

dr inż. Agata Szkiel

KTiZJ

**Pozostałe osoby prowadzące przedmiot**