



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

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

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Menedżer Systemów Zarządzania
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	6					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 oceny systemów 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_W05, NK_W06
EKP_02	charakteryzuje wymagania podstawowych aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02
EKP_03	objaśnia cele i zasady dobrych praktyk wdrażanych w przemyśle spożywczym.	NK_W05, NK_W06
EKP_04	charakteryzuje rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.	NK_W05, NK_W06
EKP_05	objaśnia zasady i etapy wdrażania systemu HACCP.	NK_W05, NK_W06
EKP_06	charakteryzuje rodzaje dokumentów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06

EKP_07	interpretuje wymagania norm dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06 NK_U02, NK_U11
EKP_08	opracowuje przykładowe dokumenty systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji różnych branż przemysłu spożywczego.	NK_W05, NK_W06, NK_U02, NK_U11
EKP_09	identyfikuje oraz dokumentuje niezgodności z wymaganiami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	NK_W05, NK_W06, NK_U02
EKP_10	chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje 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	
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_04, 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_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							
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

Kołożyn – Krajewska D., T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010
Dzwolak 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 Doradze Long, Olsztyn 2008
Korzycka M., Wojciechowski P., *System prawa żywnościowego*, Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2017
Normy 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 2003
Sikora T. (red.), *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w

Krakowie, Kraków 2010
Korzycka-Iwanow M., *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2007
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
Zalewski R. I., *Zarządzanie jakością w produkcji żywności*, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2004
Trziszka T. (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
Witrowa-Rajchert D., A. Marzec (red.), *Jakość i bezpieczeństwo żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008

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