

M uu_uu	BZ1s_089
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Implementation of the HACCP into industry practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	4
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,48/0,52
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Przygotowanie studentów do aktywnego uczestniczenia w pracach zespołu ds. jakości, a zwłaszcza opracowania, wdrożenia i doskonalenia systemu HACCP w przedsiębiorstwie spożywczym.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawy prawne systemu HACCP. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. Dokumentacja HACCP. Realizowanie zadań projektowych w postaci dokumentacji systemowej i operacyjnej systemu HACCP dla wybranego obiektu żywnościowego. Analiza przypadków związanych z utrzymaniem i doskonaleniem systemu HACCP w organizacjach branży spożywczej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berdowski J.B., Berdowski F.J.: HACCP w teorii i praktyce. Oficyna Wydawnicza WSM, Warszawa, 2006.</li> <li>2. Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami. Wyd. PWN, Warszawa, 2007.</li> <li>3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, Wyd. C.H. Beck, 2010.</li> <li>4. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład multimedialny, dyskusja panelowa, zespołowe projekty studenckie, studia przypadków, ćwiczenia