

M uu_uu	BZ1s_90
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności
	System documentation to ensure food safety
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	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z dokumentacją systemu HACCP. Zajęcia praktyczne (ćwiczenia w grupach) umożliwią studentom opracowywanie przykładowych dokumentów systemu HACCP. Student po zaliczeniu przedmiotu będzie przygotowany do tworzenia dokumentów w praktyce.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Korzyści wynikające ze stosowania dokumentacji. Zasady dokumentowania systemu. Wytyczne zawarte w ISO/TR 10013. Struktura dokumentacji systemu HACCP (Księga HACCP, procedury, instrukcje, zapisy). Dokumentacja uzupełniająca. Nadzór nad dokumentacją.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dzwolak W., Ziajka S.: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym, Wyd. Studio 108, Olsztyn, 2000. 2. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009. 3. Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. 4. Raport ISO/TR 10013:2001.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład multimedialny, dyskusja panelowa, zespołowe projekty studenckie, studia przypadków, ćwiczenia