

M uu_uu	BZN1_44
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności <i>Food safety management</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Małgorzata Karwowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z terminologią z zakresu zarządzania bezpieczeństwem żywności, przekazanie wiedzy o systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności, przygotowanie studentów do koordynowania działań związanych z projektowaniem, wdrażaniem, utrzymaniem, weryfikacją i doskonaleniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwie spożywczym.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia żywności, Toksykologia żywności, Prawo żywnościowe
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: przegląd systemów zarządzania bezpieczeństwem dla sektora rolno-spożywczego; dobre praktyki w produkcji pierwotnej, przetwórstwie i obrocie żywnością; zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg PN-EN ISO 22000:2006; audyt systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności; nadzór w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności; problematyka certyfikacji i akredytacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Ćwiczenia obejmują: analiza przypadków związanych z utrzymaniem i rozwojem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacjach branży spożywczej; opracowanie planu Programu Warunków Wstępnych dla wybranego obiektu żywnościowego; projektowanie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg PN-EN ISO 22000:2006; opracowanie listy kontrolnej dla celów audytu wewnętrznego wybranego obszaru działalności przedsiębiorstwa spożywczego; analiza przykładowych scenek z audytu.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. (2005). <i>Zarządzanie jakością żywności</i>. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010). <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności</i>. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa. 3. PN-EN/ISO-22000. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. 4. Trziszka T. (red.). (2009). <i>Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności</i>. Wyd. UP we Wrocławiu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład problemowy Wykonywanie zadań projektowych Obrona i dyskusja zadań projektowych