

M uu_uu	BZN1_56
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 niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	8
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca przedmiot	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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Systemy zarządzania jakością
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	Dzwolak W., Ziajka S.: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym, 2000. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, 2009. Kołozyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Raport ISO/TR 10013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, zespołowe projekty studenckie realizowane w kilkusobowych grupach, studia przypadków, dyskusja panelowa