

M uu_uu	BC2n_015
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Branżowe systemy zarządzania jakością Sectoral quality management systems
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 1,88/3,12
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr Aneta Brodziak
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie z wymaganiami, metodologią wdrażania i funkcjonowania branżowych systemów zarządzania jakością w przetwórstwie żywności. Ćwiczenia w grupach umożliwią zapoznanie studentów z praktycznym wykorzystaniem posiadanej wiedzy, pozwolą na sprawne uczestniczenie w tworzeniu, wdrażaniu i utrzymywaniu branżowych systemów zarządzania jakością w różnych sektorach przemysłu spożywczego.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Systemy branżowe w sektorze żywnościowym. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (normy serii ISO 22000). Wymagania normy ISO 22000:2005. Wymagania normy ISO 2205:2007. Transformacja HACCP w ISO 22000. Kompleksowe zarządzanie jakością (TQM). Standardy sieci handlowych. Standard GlobalGAP dla produkcji podstawowej. Food Defence.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Dzwolak W.: Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia. BD LONG, Olsztyn, 2008. 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. 3. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, UP Wrocław, 2009. 4. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. 5. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Bezpieczeństwo i higiena żywności 6. Normy z serii ISO 9000 i ISO 22000
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykład multimedialny, dyskusja panelowa, zespołowe projekty studenckie, studia przypadków, ćwiczenia