

Skrócony opis modułu kształcenia

	M ZJ_S2/32
Kierunek lub kierunki studiów	Zarządzanie jakością w produkcji roślinnej
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Food safety management
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS	2 (1,32/0,8)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Eugenia Czernyszewicz prof. UP mgr inż. Łukasz Kopiński
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Ekonomiki Ogrodnictwa
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie słuchaczy z wymaganiami systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz urzędowym nadzorem na jakością i bezpieczeństwem.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Terminologia, Codex Alimentarius, zagadnienia prawne, organizacyjne i wymagania dotyczące wdrażania i funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP oraz ISO 22000, wybrane aspekty zarządzania ryzykiem, pojęcie, istota i typologia terroryzmu żywnościowego, wybrane zagadnienia dotyczące obrony żywności, system urzędowego nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności w Polsce i UE, Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności, system RASFF.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Czernyszewicz E. Wybrane zagadnienia zarządzania jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem i higieną pracy w ogrodnictwie. Wymagania-Systemy-Nadzór. Wyd. UP w Lublinie, Lublin 2012. Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy- Koncepcje-Instrumenty. Difin, Warszawa 2011. T. Sikora (red.) Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie, Kraków 2010. Wiśniewska M. Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. Wyd. UG, Gdańsk 2016. PN-EN ISO 22000:2006. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. PKN-ISO/TS 22004:2007. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wytyczne stosowania ISO 22000:2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Formy dydaktyczne: wykład, ćwiczenia, praca indywidualna, praca w grupie Metody dydaktyczne: metoda podająca (wykład multimedialny), metoda problemowa (dyskusja panelowa), analiza przypadków (studia przypadków)