

Kod modułu	BZK_52
Kierunek lub kierunki studiów	Biobezpieczeństwo i zarządzanie kryzysowe
Nazwa modułu kształcenia	Systemowe zarządzanie ochroną żywności
	System management of food protection
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,8/2,2)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z założeniami systemów wdrażanych w przemyśle spożywczym w celu utrzymania odpowiednich standardów produkcji żywności i jej ochrony przed zanieczyszczeniami i nieuczciwymi praktykami.
Treści modułu kształcenia	Ogólne zasady i podstawowe wymagania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, zarówno obligatoryjnych i dobrowolnych. System HACCP. System zarządzania bezpieczeństwem żywności według norm serii ISO 22000. System zarządzania jakością - ISO 9001. Standardy sieci handlowych – IFS, BRC. Zapobiegania celowym zanieczyszczeniom i zafałszowaniom żywności - Food Defence i Food Fraud. Urzędowa kontrola żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe (nie więcej niż 3 pozycje)	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn–Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, Wyd. C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M. Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, 2016. Normy systemowe z serii ISO 9000 i ISO 22000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia. konsultacje, dyskusja, zespołowe projekty studenckie, analiza przypadków