

Wydział Nauk Ekonomicznych

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów	Numer katalogowy:		ZAJ305	
Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	System HACCP w produkcji i dystrybucji żywności			ECTS ²⁾	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	HACCP system in production and distribution of food.				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Zarządzanie				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr hab. inż. Jolanta Kowalska				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	dr hab. inż. Jolanta Kowalska				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Zakład Oceny Jakości Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk Ekonomicznych				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot	b) stopień	c) rok	d) forma studiów	
	Zarządzanie jakością	2	2	stacjonarne / niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	a) semestr		b) Jęz. wykładowy ¹¹⁾		
	3		polski		
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	<p>- Zapoznanie studentów z wymaganiami prawnymi dotyczącymi obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości żywności</p> <p>- Zapoznanie studentów z metodami zapewnienia bezpieczeństwa i powtarzalnej jakości żywności w oparciu o obligatoryjne systemy zapewnienia jakości</p> <p>- Zapoznanie studentów z metodami doskonalenia systemów zarządzania w przedsiębiorstwie</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) forma dydaktyczna			b) liczba godzin	
	a1) wykład			10	
	a2) ćwiczenia audytoryjne			20	
	a3) ćwiczenia laboratoryjne				
a4) seminaria					
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	dyskusja	T	eksperyment		
	projekt badawczy	T	studium przypadku		T
	rozwiązywanie problemu	T	gry symulacyjne		
	analiza i interpretacja tekstów źródłowych	T	indywidualne projekty studenckie		
	konsultacje	T	zespolowe projekty studenckie		T
	inne...		inne ...		
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	<p>A. wykłady</p> <p>Wprowadzenie do systemów zarządzania jakością - zdefiniowanie pojęć jakości i bezpieczeństwo. Zagrożenia w żywności - rodzaje zagrożeń, źródła ich pochodzenia oraz metody eliminacji lub ograniczenia zawartości do poziomów akceptowalnych. Interpretacja unijnych krajowych wymagań prawnych dotyczących produkcji żywności. Omówienie założeń warunków wstępnych (GMP i GHP) oraz metody bezpieczna żywności HACCP w oparciu o wymagania prawne. Metody weryfikacji systemów zarządzania jakością - rodzaje i ich rola dla bezpieczeństwa żywności.</p>				
	<p>B. ćwiczenia</p> <p>Analiza przepisów prawnych - rozporządzeń, ustaw - dotyczących produkcji bezpiecznej żywności oraz zapoznanie z poradnikami wspomagającymi wdrożenie i udoskonalanie systemów jakości. Opracowanie dokumentacji systemowej dla wybranych branż z przemysłu spożywczego w ramach warunków wstępnych. Opracowanie księgi jakości oraz dokumentacji obejmującej 7 zasad systemu HACCP. Opracowanie harmonogramu weryfikacji systemu oraz przeprowadzenie analizy opracowanych dokumentów.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	Zarządzanie				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :					

Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01 - Zdobyć podstawowej wiedzy dotyczącej bezpieczeństwa i jakości żywności w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta w oparciu o wymagania prawne		05 -	
	02 - Zdobyć praktycznych umiejętności do identyfikowania zagrożeń, udoskonalania procesu produkcyjnego w celu zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego		06 -	
	03 - Zdobyć praktycznych umiejętności w zakresie wdrażania działań naprawczych		07 -	
	04 - Zdolność do pracy zespołowej		08 -	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	ocena prezentacji przygotowanych w ramach ćwiczeń		ocena wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat	1, 2, 3, 4
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	1, 4	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	3
	egzamin pisemny	1, 3	test komputerowy	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	okresowe prace pisemne		imiennie karty oceny studenta	
	złożone projekty	T	treść pytań egzaminacyjnych z oceną	T
	prezentacje multimedialne	T	inne..	
	inne...		inne..	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Element oceny	Waga w %	Element oceny	Waga w %
	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	30%
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	20%	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	10%
	egzamin pisemny	40%	test	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :				
a) podstawowa				
1. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych				
2. Rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego				
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.) wraz ze zmianami				
b) uzupełniająca				
1. Krzystyński K. L., Obiedziński M. W., 2012: Przewodnik po bezpiecznej żywności. Wyd. Medyk, Warszawa Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego, Poznań.				
2. Kołożyn-Krajewska D. i Sikora T., 2010: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka., Wydawnictwo C.H.Beck.				
3. Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. 2006: Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP, ODDK, Gdańsk				
4. W., Ziąjka S. 2000: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym. Studio 108, Olsztyn.				
5. PN EN ISO 19011:2012. Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania				
UWAGI ²⁴⁾ :				