

Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-BPŻSZJ
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- prof. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska - dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	-	-	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	30	2	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem nauczania jest zdobycie wiedzy na temat systemów zapewnienia bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu żywnościowym. Nabycie umiejętności tworzenia dokumentacji systemu HACCP.

Wymagania wstępne

Znajomość ogólnej technologii żywności oraz podstawowych przepisów prawa żywnościowego.

Zakres tematyczny

Treści programowe:

Wykład 1. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego

Wykład 2. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: GAP, GMP/GHP, HACCP

Wykład 3. Standard ISO 22000

Wykład 4. Inne standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności (IFS, BRC)

Wykład 5. Elementy praktycznego dokumentowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności

Wykład 6. Integracja systemów zarządzanie jakością i bezpieczeństwem

Ćwiczenie 1. Łańcuch jakości i procesy w systemach zapewnienia jakości

Ćwiczenie 2. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – księga

Ćwiczenie 3. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – instrukcje

Ćwiczenie 4. System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP

Ćwiczenie 5. Omówienie projektów

Ćwiczenie 6. Audyt zgodności z zasadami GAP, GMP/GHP i HACCP

Ćwiczenie 7. Dokumentowanie audytu

Ćwiczenie 8. Zaliczanie projektów

Metody kształcenia

Metody podające:

- Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

Metody poszukujące:

- sytuacyjna: analiza przypadku

- ćwiczenia projektowe

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Wymienia zagrożenia występujące w obrocie i produkcji żywności. Wyjaśnia standardy Dobrych Praktyk Produkcyjnych. Wyjaśnia zasady systemu HACCP. Zna zasady tworzenia dokumentacji systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	• K_W04 • K_W12 • K_W16	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia
Student ma umiejętności: identyfikacji i analizy zagrożeń w produkcji żywności, projektowania Księgi GMP/GHP i HACCP, projektowania dokumentacji wraz z procedurami systemowymi i niezbędnymi dokumentami (instrukcjami, zapisami itd.).	• K_U02 • K_U05 • K_U13	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia
Ma świadomość odpowiedzialności uczestników łańcucha żywnościowego za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów. Ocenia funkcjonalność dokumentacji SZJ i bezpieczeństwa żywności i potrafi ją zmodyfikować. Analizuje prawidłowość dokumentacji systemowej i wskazuje elementy wymagające doskonalenia pracuje indywidualnie i zespołowo.	• K_K01 • K_K02 • K_K04	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z ćwiczeń.

Literatura podstawowa

1. Pr. zbiorowa pod red Tadeusza Trziszki. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, 2009

2. Kołożyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010

Literatura uzupełniająca

1. Łunarski Jerzy. Zarządzanie jakością, standardy i zasady. Wyd. Nauk.-Techniczne, Warszawa, 2008

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Jarosław Kliks (ostatnia modyfikacja: 23-12-2018 11:04)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ