

Food safety and quality management systems - course description

General information	
Course name	Food safety and quality management systems
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-BPŻSZJ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2020/2021

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr Justyna Korycka - Korwek

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade
Class	30	2	18	1,2	Credit with grade

Aim of the course

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat systemów zapewnienia bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu żywnościowym oraz wiedzy na temat dedykowanych dla branży systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem, w tym także zintegrowanych systemów zarządzania.

Prerequisites

Znajomość podstawowych zasad bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym oraz podstawowych przepisów prawa żywnościowego.

Scope

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

Wykład 7: Zintegrowane systemy zarządzania.

Ćwiczenie 1. Łańcuch jakości i procesy w systemach zapewnienia jakości

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

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

Teaching methods

Metody podające:

- Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

Metody poszukujące:

- sytuacyjna: analiza przypadku

- ćwiczenia projektowe

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
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	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
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_U02 • K_U05 • K_U13	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
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_W04 • K_W12 • K_W16	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
Student ma wiedzę na temat systemów zarządzania jakością w branży spożywczej oraz zintegrowanych systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem i środowiskiem i potrafi tę wiedzę wykorzystać w praktyce.	• K_W12 • K_W14 • K_U05 • K_U07 • K_K02	• a discussion • a preparation of a project • activity during the classes • an evaluation test	• Lecture • Class

Assignment conditions

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z ćwiczeń oraz kolokwium zaliczeniowego z wykładu. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną oceny z ćwiczeń oraz oceny z wykładu.

Recommended reading

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.
3. Dokumenty normatywne z zakresu systemów zarządzania jakością w branży spożywczej oraz zintegrowanych systemów zarządzania.

Further reading

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

Notes

W sylabusie wprowadzono treści dotyczące systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem oraz środowiskiem w branży spożywczej. Wiedzę do ich efektywnego przekazania zdobyto podczas studiów podyplomowych pn. "Menedżer jakości", w ramach projektu "Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim" współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej:III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

Modified by dr Justyna Korycka - Korwek (last modification: 28-04-2020 09:43)

Generated automatically from SylabUZ computer system