

Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-bezj- 22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Justyna Korycka - Korwek

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	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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.

Wymagania wstępne

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

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego
2. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: GAP, GMP/GHP, HACCP
3. Standard ISO 22000
4. Inne standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności (IFS, BRC)
5. Elementy praktycznego dokumentowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności
6. Integracja systemów zarządzanie jakością i bezpieczeństwem
7. Zintegrowane systemy zarządzania.

Ćwiczenia:

1. Łańcuch jakości i procesy w systemach zapewnienia jakości
2. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – księga
3. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP - procedury
4. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – instrukcje
5. System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń
6. Projektowanie planu monitorowania CCP
7. Projekty HACCP – tworzenie systemu
8. Audyt zgodności z zasadami GAP, GMP/GHP i HACCP
9. Dokumentowanie audytu
10. Analiza projektów HACCP

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
Zna systemy zarządzania jakością w branży spożywczej oraz zintegrowane systemy zarządzania jakością, bezpieczeństwem i środowiskiem.	K_W11	- aktywność w trakcie zajęć - dyskusja - kolokwium - przygotowanie projektu	- Wykład - Ćwiczenia
Zna standardy Dobrych Praktyk Produkcyjnych. Wyjaśnia zasady systemu HACCP. Zna zasady tworzenia dokumentacji systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	K_W11	- aktywność w trakcie zajęć - dyskusja - kolokwium - przygotowanie projektu	- Wykład - Ćwiczenia
Potrafi zidentyfikować i przeanalizować zagrożenia w produkcji żywności.	K_U05	przygotowanie projektu	Ćwiczenia
Umie zaprojektować księgę GMP/GHP i HACCP oraz stworzyć dokumentację wraz z procedurami systemowymi i niezbędnymi dokumentami (instrukcjami, zapisami itd.).	K_U05	przygotowanie projektu	Ćwiczenia
Potrafi ocenić funkcjonalność dokumentacji SZJ i potrafi ją zmodyfikować. Analizuje prawidłowość dokumentacji systemowej i wskazuje elementy wymagające doskonalenia	K_U12	przygotowanie projektu	Ćwiczenia
Ma świadomość odpowiedzialności uczestników łańcucha żywnościowego za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów.	K_K01	- kolokwium - przygotowanie projektu	- Wykład - Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Ćwiczenia:

Pozytywna ocena z przedstawionego projektu -- wymóg konieczny przystąpienia do zaliczenia kolokwium z wykładów

Wykład:

- kolokwium pisemne obejmujące treści wykładowe. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej jest udzielenie minimum 50 % poprawnych odpowiedzi.

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną oceny z ćwiczeń oraz oceny z wykładu.

Literatura podstawowa

- Pr. zbiorowa pod red Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, 2009.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010.
- Dokumenty normatywne z zakresu systemów zarządzania jakością w branży spożywczej oraz zintegrowanych systemów zarządzania.

Literatura uzupełniająca

- Wawak S.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka, Wydanie II, Wyd. Onepress 2016.
- Wallace C.A., Mortimore S.E.: Haccp: A Food Industry Briefing. Wyd. John Wiley & Sons Inc 2015.

Uwagi

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.

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 03-02-2023 15:56)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ