

Nazwa zajęć:	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz ich weryfikacja	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food safety assurance systems and their verification		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Studia Podyplomowe „Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym”		

Język wykładowy:		Poziom studiów: Studia podyplomowe	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: I i II	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: SP-WTŻ-M4

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jolanta Kowalska, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Ekonomii i Finansów, Jednostki certyfikujące			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie uczestnika do wdrożenia, nadzorowania oraz weryfikacji obligatoryjnych i dobrowolnych systemów zarządzania jakością, zgodnie z wymaganiami krajowych, unijnych i międzynarodowych standardów.</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności. 2. Przypomnienie wymagań prawnych. 3. Omówienie wymagań GMP/GHP zgodnie z PAS 220 (Infrastruktura i rozplanowanie pomieszczeń; przyjęcie surowców i magazynowanie; higiena personelu; mycie i dezynfekcja; ochrona przed szkodnikami; transport; woda i media; zarządzanie odpadami). 4. Dokumentacja SZBZ (wymagania normy w zakresie dokumentacji; procedury, instrukcje w formie dokumentacji; nadzór nad dokumentacją; metody dokumentowania systemu jakości; zapisy jakości jako dowód spełniania wymaga, narzędzia wspomagające dokumentowanie SZJ). 5. System HACCP (analiza zagrożeń; wyznaczenie CCP; określenie limitów CCP; określenie monitorowania; określenie działań korygujących; weryfikacja HACCP; dokumentacja HACCP). 6. Wytyczne dotyczące auditowania - wymagania ISO 19011 (kompetencje oraz rola auditorów wewnętrznych; planowanie auditów wewnętrznych; przygotowanie do auditu; prowadzenie działań auditowych; dokumentowanie auditu; raportowanie z auditu; auditowanie zintegrowanych systemów zarządzania; komunikacja werbalna i niewerbalna w audicie). 7. Omówienie procesu planowania, realizowania i kontrolowania sprawnego i efektywnego procesu przepływu surowców, materiałów i wyrobów gotowych. <p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady opracowywania dokumentacji systemowej 2. Krytyczne punkty kontroli 3. Zasady weryfikacji i dokumentacji w systemach jakości 4. Analiza wymagań spełnienia normy ISO 19001 5. Działania korygujące i zapobiegawcze 6. Analiza procesu 7. Audyt wewnętrzny 8. Schemat łańcucha dostaw, identyfikowalność w łańcuchu dostaw, koszty logistyczne 			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin - 14; b) ćwiczenia audytoryjne ; liczba godzin 20; c); liczba godzin;			
Metody dydaktyczne:	Prezentacje multimedialne, analiza i interpretacja materiałów źródłowych, praca w grupie, dyskusja, konsultacje, analiza case-study			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna zasady i założenia obligatoryjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w tym wymagania aktów prawnych i właściwych norm i standardów oraz zasady planowania i realizacji procesów technologicznych	SP_KW01 SP_KW02 SP_KW03 SP_KW04	2 2 2 3
	W2			
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność zaprojektowania i opracowania dokumentacji w ramach systemów zapewnienia jakości oraz aktywnie uczestniczyć w dyskusjach w zakresie systemów zapewnienia jakości	SP_KU01 SP_KU02 SP_KU03	3 3 3
	U2	posiada umiejętność współpracy i planowania prac zespołowych	SP_KU04 SP_KU05	3 2

Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi dokonać krytycznej oceny pozyskanych informacji i poszerzać wiedzę w zakresie systemów oraz współpracować w zespole	SP_KK01 SP_KK02	3 2
	K2	potrafi zachować postawę potwierdzającą świadomość i odpowiedzialność w odniesieniu do działań w zakresie systemów jakości	SP_KK03 SP_KK04	2 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Omówienie wytycznych dotyczących obowiązkowych systemów zapewnienia jakości w oparciu o przepisy prawne i dostępne kodeksy, omówienie w ramach usystematyzowania zagrożeń w przemyśle spożywym, ich źródeł i charakterystyki, planowania procesu produkcyjnego, zespołowe opracowanie wybranych dokumentów dla przykładowego produktu, ich omówienie i przedyskutowanie, dyskusja nad opracowanymi dokumentami wszystkich zespołów		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, U1 – egzamin, prace pisemne U2 – obserwacja pracy podczas zajęć K1, K2 – dyskusja i aktywność podczas zajęć		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Treść pytań egzaminacyjnych wraz z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Egzamin – 100% 2. Prace pisemne - zaliczenie 3. Ocena aktywności podczas zajęć, współpracy w zespole i przyjmowania różnych ról – zaliczenie 4. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest zaliczenie prac pisemnych, aktywność podczas zajęć, współpraca w zespole i przyjmowanie różnych ról 		
Miejsce realizacji zajęć:		Sale wykładowe, pracownie komputerowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dorota Kuklińska, Beata Łuczak, Audyty i Audytowanie. Jak sprawić, by przynosiły jeszcze więcej korzyści 2. ISO 19011:2011. Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania jakością lub zarządzania środowiskowego 3. Materiały własne trenera ze szkolenia Auditor Wiodący systemu zarządzania jakością (IRCA A17038), 2007 4. PAS 99:2006. Specification of common management system requirements as a framework for integration. 5. PN-EN ISO 14001:2005. Systemy zarządzania środowiskowego- Wymagania i wytyczne stosowania 6. PN-EN ISO 9000:2006. Systemy zarządzania jakością –Podstawy i terminologia 7. PN-EN ISO 9001:2009. Systemy zarządzania jakością- Wymagania 8. PN-EN ISO 9004:2001. Systemy zarządzania jakością- Wytyczne doskonalenia funkcjonowania 9. PN-N-18001:2004. Systemy zarządzania a bezpieczeństwem i higieną pracy-Wymagania. 10. Przewodnik www.iso.org/tc176/sc2 11. Trziszka Tadeusz(2009) Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności Wydawca: Uniw. Przyrodniczy we Wrocławiu 12. Wydawnictwo: Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu,Rok wydania: 2007 13. Zadernowski M. R., Zadernowska A., Obiedziński M., Zadernowski R. (2008). Zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne i chemiczne - Katalog zagrożeń (Microbiological, physical and chemical threat – Hazards catalogue). ODDK , Gdańsk, Poland. 14. Polskie Centrum Akredytacji: Akredytacja jednostek certyfikujących systemy zarządzania - DACS-01. Wydanie 4, Warszawa, 24.04.2017 r. 15. Mariusz J. Ligarski 2018: Istota audytu i jego rola w systemie zarządzania jakością. Innowacje w zarządzaniu i inżynierii produkcji. Innowacje w zarządzaniu i inżynierii produkcji. T. 2. Pod red. Ryszarda Knosali. Opole : Oficyna Wydaw. Polskiego Towarzystwa Zarządzania Produkcją, 2018, s. 261-271 16. Mirosław Lewandowski 2017: Procedura auditów wewnętrznych. Wyd. Wiedza i Praktyka 17. Joanna Ejdyś, Urszula Kobylińska, Agata Lulewicz-Sas, 2012: Zintegrowane systemy zarządzania jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem pracy. Wyd. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej 18. Joanna Habelman, 2015: Audyt zintegrowanego systemu zarządzania w świetle wymagań norm ISO w przedsiębiorstwie. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego nr 864 Finanse, Rynki Finansowe, Ubezpieczenia nr 76, t. 2 (2015). DOI: 10.18276/frfu.2015.76/2-05 19. Giving ISO 9001 a fresh sparkle, ISO Focus, November-December 2015 				
Przepisy prawne				
<ol style="list-style-type: none"> 20. Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG 21. 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 22. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności 23. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych 				
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia(Dz. U. Nr 136, poz. 914) – ze zmianami				
UWAGI				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS