

Nazwa zajęć:	Standardy oceny dystrybutorów żywności	ECTS	6
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Standards of evaluation of food distributors		
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-M6

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jolanta Kowalska, prof. SGGW			
Przewodzący zajęcia:	osoby z otoczenia społeczno - gospodarczego			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zrozumienie oraz właściwa interpretacja wymagań stawianych przez standardy oraz poznanie i zrozumienie wymagań Protokołu dotyczącego certyfikacji na zgodność z normą</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymagania standardu IFS Food 2. Zatwierdzania dostawców i surowców oraz monitorowanie wyników oceny. 3. Zasady przeprowadzania audytów, w tym audytów dostawców. 4. Podstawy prawne dla żywności – wymagania w łańcuchu żywnościowym w rozumieniu standardu BRC. 5. Znajomość i rola Global Food Safety Initiative (GFSI) – Globalnej Inicjatywy na rzecz Bezpieczeństwa Żywności. 6. Podstawowe wymagania w zakresie akredytacji i certyfikacji BRC Global Standard – Food 7. Omówienie założeń i podstawowych zasad funkcjonowania systemu jakości i bezpieczeństwa pasz oraz systemu koncepcji bezpiecznego łańcucha żywnościowego 8. Omówienie założeń i wytycznych certyfikacji Systemu HALAL <p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Transformacja wag do ustaleń i obserwacji 2. Ustalenie spostrzeżeń i uwag 3. Procesy zlecane na zewnątrz 4. Studium przypadku – zwalczanie szkodników 5. Zakres systemu i zakres certyfikacji zgodnie z wymaganiami standardu 6. Interpretacja punktów standardu 7. Wymaganie - dowód – niezgodność 8. Test identyfikowalności 9. Audytowanie 			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin - 30; b) ćwiczenia audytoryjne ; liczba godzin 20; c); liczba godzin;			
Metody dydaktyczne:	Prezentacje multimedialne, analiza i interpretacja materiałów źródłowych, praca w grupie, analiza dokumentacji, dyskusja, konsultacje			
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	posiada wiedzę w zakresie zagrożeń w żywności i źródeł ich pochodzenia oraz narzędzi do ich ograniczania lub eliminowania	SP_KW02 SP_KW04 SP_KW05	2 2 2
	W2			
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność interpretacji zapisów różnych źródeł w zakresie technologii żywności, przepisów prawnych, norm i standardów	SP_KU01	2
	U2	posiada umiejętność przygotowania opracowania w formie dokumentacji zgodnie z wytycznymi standardów oceny dostawców oraz dyskutować nad omawianymi problemami z zakresu bezpieczeństwa żywności	SP_KU02 SP_KU03	2 1
	U3			
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi dokonać krytycznej oceny pozyskanych informacji, poszerzać wiedzę w zakresie systemów i ich doskonalenia zarówno indywidualnie jak i w zespole	SP_KK01 SP_KK02	2 2
	K2	potrafi zachować postawę potwierdzającą świadomość i odpowiedzialność w odniesieniu do działań w zakresie systemów jakości	SP_KK03 SP_KK04	1 1

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Omówienie wytycznych standardów jako narzędzi do oceny dostawców, studium przypadku – zespołowe rozwiązywanie zadanych / przedstawionego problemu, dyskusja, argumentacja zaproponowanych rozwiązań, przygotowanie przykładowych dokumentów systemowych zgodnie z wytycznymi omawianych standardów, omawianie i dyskusja przykładowych niezgodności z zakładów produkcyjnych		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1 – 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 :	prace pisemne wraz z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Prace pisemne – 100% 2. Ocena aktywności podczas zajęć, współpracy w zespole i przyjmowania różnych ról – zaliczenie		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe, pracownie komputerowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. https://www.brcglobalstandards.com/ 2. https://www.ifs-certification.com 3. http://www.fssc22000.com 4. https://www.fda.gov/ 5. https://www.food.gov.uk 6. https://www.mygfsi.com/ 7. http://www.foodqualityandsafety.com 8. BRC Global Standard for Food Safety, wersja aktualna (www.mygfsi.com) 9. CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003 10. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28.01.2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności 			
standardy zamieszczone na stronach www.gmpplus.org oraz www.g-s.de			
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:	130 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS