



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Food safety management

Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Veterinary Medicine Speciality - Organizational unit Faculty of Veterinary Medicine Study level long-cycle Study form full-time studies Education profile General academic		Didactic cycle 2023/24 Subject code WETFVMS_D.580.01753.23 Lecture languages english Mandatory Elective subjects Block Major subjects Disciplines Veterinary medicine	
Coordinator	Agnieszka Jackowska-Tracz		
Teacher	Agnieszka Jackowska-Tracz		
Period Semester 8	Examination Pass with grade Activities and hours Lecture: 15 Field exercises: 6 Project exercises: 9		Number of ECTS points 2

Goals

Code	Goal
C1	to familiarise students with audit techniques
C2	preparing students to communicate with FBOs
C3	developing ethical attitudes in future veterinarians when performing official controls
C4	to demonstrate the differences and interrelationships between public and private law
C5	developing practical skills for conducting official audits

Entry requirements

Before starting the course, the student should be familiar with the Commission's Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses (current legal version).

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	the FSMS' control strategies; knows and understands the relationship between public and private law	B.W16, B.W18, B.W21	Assessment of speeches during classes
Skills - Student can:			
U1	competent to carry out an official audit of the HACCP principles	A.U15, A.U23, B.U22, B.U25	Case
Social competences - Student is ready to:			
K1	communicate with FBOs and official control bodies in an open and solution-oriented manner guided by the veterinarian's code of ethics	KS.1, KS.10, KS.11, KS.2, KS.3, KS.9	Assessment of activity during classes

Study content

No.	Course content	Subject's learning outcomes	Activities
1.	An integrated approach across prerequisite programmes and procedures based on HACCP principles. Auditing general hygiene requirements. Audit of the HACCP Principles. Flexibility on HACCP Principles.	W1	Lecture
2.	Case study on HACCP Principles 1-7. Principles of an audit & exercises on audit techniques.	U1	Project exercises
3.	Field trip. Practical aspects of official auditing. Developing the right attitudes in communication.	K1	Field exercises

Course advanced

Activities	Methods of conducting classes
Lecture	Conversation lecture
Field exercises	Field observations
Project exercises	Case study, Simulation games, Brainstorm, Teamwork, Interpreting the results

Activities	Examination method	Percentage
Lecture	Assessment of speeches during classes	50%
Field exercises	Assessment of activity during classes	10%
Project exercises	Case	40%

Activities	Credit conditions
Lecture	Use of lecture content when speaking at exercises.
Field exercises	Participation in the field trip.
Project exercises	Participation in exercises, preparation and conduct of an audit (simulation).

Literature

Obligatory

1. Jackowska-Tracz A. et al. Integrated approach across prerequisite programmes and procedures based on HACCP principles; April 2018 Medycyna Weterynaryjna 74(4):223-227; DOI: 10.21521/mw.6089
2. Motarjemi, Yasmine Lelieveld, Huub. (2014). Food Safety Management - A Practical Guide for the Food Industry -. Elsevier. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/pdf/id:kt00C6I315/food-safety-management/production-safe-seafood>
3. Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses (current legal version)

Optional

1. Food Safety Management Systems: Achieving Active Managerial Control of Foodborne Illness Risk Factors in a Retail Food Service Business Autor: King Hal;
2. HACCP : A Food Industry Briefing 2015; ISBN-13: 9781118427231 Sara E. Mortimore; Carol A. Wallace
3. Arvanitoyannis I.S. HACCP and ISO 22000 Applications to Foods of Animal Origin, Wiley-Blackwell 2009
4. Nollet, Leo M. L.. (2012). Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality (2nd Edition). (pp. 257). John Wiley & Sons. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpHMPSQE02/handbook-meat-poultry/handbook-meat-poultry>
5. Surak, John G. Wilson, Steven. (2007). Certified HACCP Auditor Handbook. American Society for Quality (ASQ). Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/pdf/id:kt00AS0DD2/certified-haccp-auditor>

Calculation of ECTS points

Activity form	Activity hours*
Lecture	15
Field exercises	6

Project exercises	9
Self-study on the content covered in class	20
Student workload	Hours 50
Number of ECTS points	ECTS 2

* hour means 45 minutes

Effects

Code	Content
KS.1	Absolwent jest gotów do wykazywania odpowiedzialności za podejmowane decyzje wobec ludzi, zwierząt i środowiska przyrodniczego
KS.2	Absolwent jest gotów do prezentowania postawy zgodnej z zasadami etycznymi i podejmowania działań w oparciu o kodeks etyki w praktyce zawodowej oraz do wykazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych i kulturowych
KS.3	Absolwent jest gotów do udziału w rozwiązywaniu konfliktów, a także wykazywania się elastycznością w reakcjach na zmiany społeczne
KS.9	Absolwent jest gotów do komunikowania się ze współpracownikami i dzielenia się wiedzą
KS.10	Absolwent jest gotów do działania w warunkach niepewności i stresu
KS.11	Absolwent jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów w zakresie ochrony zdrowia publicznego
A.U15	Absolwent potrafi pracować w zespole multidyscyplinarnym
A.U23	Absolwent potrafi korzystać z rady i pomocy wyspecjalizowanych jednostek organizacyjnych lub osób w rozwiązywaniu problemów
B.U22	Absolwent potrafi oszacować ryzyko wystąpienia zagrożeń chemicznych i biologicznych w żywności pochodzenia zwierzęcego
B.U25	Absolwent potrafi ocenić ryzyko skażenia, zakażenia krzyżowego i akumulacji czynników chorobotwórczych w obiektach weterynaryjnych i w środowisku przyrodniczym oraz wprowadzić zalecenia minimalizujące to ryzyko
B.W16	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania Inspekcji Weterynaryjnej, także w aspekcie zdrowia publicznego
B.W18	Absolwent zna i rozumie systemy kontroli zgodne z procedurami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli
B.W21	Absolwent zna i rozumie zasady prawa żywnościowego