

Systemy jakości żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2021/2022
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Arkadiusz Bryll
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	1
Okres	II

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	30	1
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	20	0,7
Praca własna studenta	10	0,3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	30	1

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.		10				
	Forma zal.		Z/O				
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.		10				
	Forma zal.		Z/O				
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.		10				

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z pojęciem zarządzania jakością żywności
C2	Zapoznanie z tematyką ISO, TQM, GHP, GMP, GAP, GLP, HACCP
C3	Zaznajomienie studenta z zasadami, procesem wdrażania i dokumentacją systemu HACCP

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Kolokwium
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Kolokwium
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	Kolokwium
Umiejętności – student potrafi		
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	Kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji
Kompetencje społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doskonalenia się.	Frekwencja, kolokwium, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji

K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Frekwencja, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	Frekwencja, prezentacja, pytania prowadzącego dotyczące prezentacji

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Pojęcie jakości w obrocie towarowym	kolokwium
	Klasyfikacja cech determinujących jakość towarów	kolokwium
	Metody badania własności artykułów spożywczych	kolokwium
	Kontrola jakości artykułów spożywczych rodzaje i zasady pobierania próbek	kolokwium
	Normalizacja i organizacje normalizacyjne	kolokwium
	Nadzór nad jakością żywności w Polsce, UE i świecie	kolokwium
	Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności	kolokwium
	Systemy zapewniania jakości w produkcji wyrobów spożywczych	kolokwium
	Wdrożenie i dokumentacja systemu HACCP	kolokwium
Ćwiczenia		
	Stan bezpieczeństwa żywności na świecie	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Systemy bezpieczeństwa żywności na świecie	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Jakość ekonomiczna i zdrowotna żywności	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Inicjatywy w zakresie bezpieczeństwa żywności na świecie	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Żywność w systemie bezpieczeństwa państwowego	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Jakość żywności i bezpieczeństwo zdrowotne wobec nieuczciwych praktyk firm spożywczych	Praca samokształceniowa, prezentacja
	Wspólnotowe i krajowe systemy wyróżniania jakości żywności	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Krajowe systemy zapewniania jakości żywności w krajach UE	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Aspekty prawne funkcjonowania systemów jakości żywności	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja
	Systemy jakości a bezpieczeństwo produktów spożywczych	Praca samokształceniowa, prezentacja, pytania, dyskusja

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90	Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,56 - 5,0; Wygłoszona wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Napisana praca samokształceniowa zgodnie z wszystkimi wymogami, oparta na wnikliwych studiach bibliograficznych. Uczestniczy w dyskusji samodzielnie formułując prawidłowe wnioski.
4,5	plus dobra	90	Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 4,26 - 4,55; Przeczytana wyczerpująca, merytorycznie bardzo dobra prezentacja na zadany temat. Napisana praca samokształceniowa zgodnie z wszystkimi wymogami, oparta na studiach bibliograficznych. Uczestniczy w dyskusji formułując prawidłowe wnioski.
4,0	dobra	90	Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,76 - 4,25; Prezentacja merytorycznie poprawna. Napisana poprawna praca samokształceniowa. Uczestniczy w dyskusji formułując poprawne wnioski.
3,5	plus dostateczna	90	Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,26-3,75; Prezentacja merytorycznie poprawna. Napisana praca samokształceniowa. Uczestniczy w dyskusji.
3,0	dostateczna	80	Zaliczone kolokwium ze średnią ocen w przedziale 3,0-3,25; Przeczytana prezentacja. Napisana praca samokształceniowa. Nie uczestniczy w dyskusji.
2,0	niedostateczna	Mniej niż 70	Student nie opanował, zakładanych efektów uczenia się, opuścił więcej niż 70% zajęć, nie zaliczył kolokwium w 60%. Nie wygłosił prezentacji. Nie napisał pracy samokształceniowej. Nie uczestniczy w dyskusji.

Wymagania wstępne

Zaliczony pierwszy semestr studiów na kierunku Dietetyka I stopnia.

Literatura

Obowiązkowa:

1. E. Brodnicka, Z. Celmerowski, P. Grudowski, E. Marjańska, Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności, Difin, 2016
2. B. Jackiewicz, Poradnik opracowania i wdrożenia systemu HACCP gastronomia, ODDK, Gdańsk 2013

Uzupełniająca:

1. D. Kołożyn- Krajewska, T. Sikora, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C. H. Beck 2010
2. Rozporządzenia WE i RE