

Karta przedmiotu

Nazwa: Metody monitorowania jakości żywności		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 8h Udział w konsultacjach: 2h			
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy		Wymagania wstępne: brak

<p>Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, wykład konwersatoryjny, dyskusje</p>	<p>Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe – część testowa (efekty K_W07_WG, K_U09_UW, K_U09_UW) Praca cząstkowa (efekt K_U11_UW, K_K03_UO); B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst</p>
--	---

Skrócony opis:
Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami jakości żywności i metodami ich monitorowania, a także systemami jakości i bezpieczeństwa żywności.

Opis:
Na przedmiocie studenci poznają obligatoryjne oraz dowolne systemy jakości oraz bezpieczeństwa żywności, wraz z ich wykorzystywaniem w praktyce w przedsiębiorstwach produkcyjnych. W ramach omawiania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przedstawione zostaną rodzaje zagrożeń, które mogą występować na każdym etapie produkcyjnym różnych branż przemysłu spożywczego. Do celów przedmiotu należą także współczesne metody monitorowania jakości żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych m. in. Techniki termowizyjne, nanotechnologia.

Zakres tematów:

1. Jakość i cechy jakościowe żywności. Podstawowe definicje z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Organy nadzoru zewnętrznego nad bezpieczeństwem żywności.
2. Zasady GHP i GMP w produkcji żywności.
3. Zasady i wdrażanie systemu HACCP. Rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności.
4. System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000
5. Funkcjonowanie międzynarodowych standardów zarządzania: International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)
6. Znaczenie dostawców surowców i usług w systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Ocena i kwalifikacja dostawców.
7. Ochrona konsumenta żywności w Polsce i wpływ prawa UE na poziom tej ochrony
8. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności wg standardu FFSC 22000
9. Laboratorium w zakładowym systemie zapewnienia zarządzania jakością.
10. Nanotechnologia w monitorowaniu jakości żywności.
11. Badanie tekstury żywności. Badanie gęstości żywności. Zagadnienia reologii żywności.
12. Zastosowanie technik termowizyjnych w monitorowaniu jakości mikrobiologicznej żywności.

Literatura:**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć****A1. Wykorzystywana podczas zajęć**

Górna, J. (2007), Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, w: Łuczka-Bakuła, W. (red.), Zarządzanie jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem wyrobów. Teoria i Praktyka, Wydawnictwo Prodruk, Poznań.

Górna J. (2010): Audit jako narzędzie doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, [w:] Audit narzędziem utrzymania i doskonalenia znormalizowanych systemów zarządzania, pod red. A. Matuszak – Flejszman, PZITS Poznań, s. 77-93

B. Literatura uzupełniająca

International FoodStandard, 2020, Issue 7, HDE Trade Services, Berlin.

The BRC Global Standard for Food Safety, 2018, Issue 8, British Retail Consortium, London

PN-EN ISO 22000:2018, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Dzwolak, W., 2009, Audity w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności, Przemysł Spożywczy, nr 2.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie:

1. **(K_W07_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U09_UW)** analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
3. **(K_U11_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników