

Jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych
Kod przedmiotu	POD jib
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Egzamin
Ćwiczenia	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawowymi kryteriami oceny jakości surowców, półproduktów i produktów żywnościowych w aspekcie spełniania wymagań i standardów bezpieczeństwa oraz wytycznych dotyczących etykietowania i wartości odżywczej.

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu żywienia, właściwości składników żywności.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Jakość żywności – zagadnienia ogólne. Klasyfikacja żywności.
2. Znakowanie żywności i inne wymogi prawa żywnościowego.
3. Zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i biologiczne w żywności, jako podstawowe czynniki ryzyka.
4. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego.
5. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: Norma ISO 22000, GMP/GHP, HACCP.
6. Zintegrowane systemy zarządzania.

Ćwiczenia:

1. Kryteria jakości żywności.
2. Podstawowe elementy w ocenie jakości produktów spożywczych.
3. Analiza zagrożeń w produkcji żywności.
4. Tworzenie standardów GMP, GHP i HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP, księga HACCP, procedury, instrukcje.

Metody kształcenia

* metody podające:

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy

* metody poszukujące:

- sytuacyjna: analiza przypadku

* ćwiczenia laboratoryjne (analiza jakości różnych produktów spożywczych wg wybranych standardów)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Prawidłowego postępowania, zgodnie z przyjętymi standardami w ocenie artykułów spożywczych	• K_U04	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Pracuje indywidualnie i zespołowo	• K_K07	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Ćwiczenia
Ma podstawową wiedzę w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	• K_W10	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Wymienia zagrożenia występujące w obrocie żywnością	• K_W06	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Ma świadomość odpowiedzialności etycznej, zawodowej i społecznej za produkcję i przetwórstwo żywności i wpływu gospodarki żywnościowej na konsumenta	• K_K01 • K_K02	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Jest kreatywny w szerzeniu wiedzy o żywieniu	• K_K08	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Ćwiczenia
Weryfikuje poprawność postępowania w różnych uwarunkowaniach jakości surowców i przetworów żywnościowych	• K_K04 • K_K06 • K_K09	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Ćwiczenia
Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami z zakresu zarządzania jakością	• K_U06	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Ćwiczenia
1. Student definiuje podstawowe wymagania jakościowe w stosunku do różnych artykułów spożywczych 2. Charakteryzuje podstawowe właściwości i wartość odżywczą poszczególnych grup towaroznawczych żywności oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności	• K_W03	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Do sposobów sprawdzania efektów kształcenia zalicza się:

- egzamin: forma pisemna
- sprawdziany/kolokwia w trakcie semestru

Zaliczenie treści wykładowych: pisemny egzamin z pytaniami otwartymi.

Sposób zaliczenia:

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest pozytywna ocena z ćwiczeń.

Ocena końcowa z przedmiotu jest wynikiem sumy: (wynik egzaminu x wsp. 0,6 + ocena z ćwiczeń x wsp. 0,4).

Literatura podstawowa

1. Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. AE we Wrocławiu, Wrocław 2007.
2. Pr. zbiorowa pod red. K. Świetlikowskiej: Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2008.
3. Pr. zbiorowa pod red F. Świderskiego: Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wyd. SGGW, Warszawa 2003.
4. Pr. zbiorowa pod red T. Trziszki: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, Wrocław 2009.
5. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010.
6. Walaszczyk A.: Wdrażanie standardów zarządzania bezpieczeństwem żywności w teorii i praktyce. Wyd. Monografie Politechniki Łódzkiej, Łódź 2016.
7. Dokumenty normatywne związane z systemami zarządzania jakością w branży spożywczej.

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 26-04-2021 10:26)