

Standaryzacja i jakość produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Standaryzacja i jakość produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-stand-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
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	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem nauczania jest zapoznanie studenta z procesami standaryzacji procesów produkcyjnych oraz standaryzacją wyrobów gotowych. Podczas kursu student poznaje obligatoryjne systemy pozwalające zapewnić bezpieczeństwo i jakość produktu takie, jak GMP, GHP oraz HACCP.

Student podczas nauki poznaje obowiązujące wymogi prawa żywnościowego dotyczące jakości żywności, rolę standardów jakościowych w kreowaniu jakości żywności. Zapoznaje się z rodzajami certyfikacji żywności oraz poznaje instytucje nadzorujące obrót żywnością.

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu żywienia, właściwości składników żywności.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Zasady zapewniania jakości w produkcji żywności
2. Rola normalizacji w budowaniu jakości oraz obrocie żywnością
3. Dodatki do żywności
4. Znakowanie żywności
5. Obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości produkcji
6. Wdrażanie systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego
7. Auditowanie systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego

Ćwiczenia:

1. Metody standaryzacji produktów spożywczych stosowane w mleczarstwie
2. Metody standaryzacji produktów spożywczych stosowane w przetwórstwie mięsnym
3. Metody standaryzacji produktów spożywczych stosowane w przetwórstwie owocowo-warzywnym
4. Metody standaryzacji produktów spożywczych stosowane w przetwórstwie zbóż i nasion oleistych
5. Podstawy tworzenia zespołu HACCP
6. Opracowanie schematów procesowych oraz aparaturowych
7. Analiza zagrożeń w łańcuchu produkcji
8. Dobra praktyka produkcyjna – opracowanie norm produkcyjnych
9. Dobra praktyka higieniczna – opracowanie norm higieny
10. Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli

11. Limity krytyczne oraz działania korygujące – opracowanie procedur i instrukcji
12. Kontrola produkcji – audit wewnętrzny
13. Metody kontroli jakości w łańcuchu produkcji
14. Obrona projektów

Metody kształcenia

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład problemowy
- metody poszukujące: sytuacyjna (analiza przypadku)
- ćwiczenia laboratoryjne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna surowce i produkty żywnościowe i definiuje wymagania jakościowe dla nich.	• K_W03	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Zna i rozumie rolę standaryzacji w kształtowaniu jakości żywności.	• K_W11	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Posiada umiejętności: prawidłowego postępowania w ocenie jakości artykułów spożywczych, wyboru poprawnych metod oceny jakościowej żywności, laboratoryjnego sprawdzenia jakości żywności, obliczania i interpretacji wyników oznaczeń.	• K_U02	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Potrafi analizować łańcuch produkcyjny i wskazywać zagrożenia, jak również wyznaczać krytyczne punkty kontrolne i wskazywać dla nich działania zapobiegawcze.	• K_U05	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Krytycznie podchodzi do procesów produkcyjnych prowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach przetwórstwa spożywczego, przygotowując dla nich wytyczne dla systemu HACCP.	• K_U07	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Ćwiczenia
Wykazuje aktywną postawę w budowaniu zespołów sensorycznych oraz krytycznie prowadzi ocenę towaroznawczą surowców i produktów spożywczych współpracując w zespole ds. jakości.	• K_K04	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia
Jest gotów do brania odpowiedzialności za wspólne działania zespołu podczas opracowania norm jakości dla produktów spożywczych. Określa priorytetowe zadania oraz realizuje wraz z grupą projekty zasięgając opinii ekspertów.	• K_K01 • K_K05	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Aby zaliczyć wykład student musi uzyskać pozytywną ocenę z kolokwium z treści wykładowych.

Aby zaliczyć ćwiczenia student musi uzyskać pozytywne oceny z wejściówek (minimum 3 wejściówki) oraz złożyć pozytywnie oceniony projekt książki jakości lub książki HACCP.

Ocena końcowa wyrażona jest jako 50% oceny z ćwiczeń oraz 50% oceny z kolokwium na zaliczenie wykładu.

Literatura podstawowa

1. Normalizacja i Standaryzacja. J. Łunarski. Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2014.
2. Towaroznawstwo żywności. D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora. WSiP, Warszawa 2009.

Literatura uzupełniająca

1. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. T. Skrabka-Błotnicka. Wyd. AE we Wrocławiu, Wrocław, 2007.
2. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Pr. zbior. pod red. K. Świątkowskiej. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 04-02-2023 22:21)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ