Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu	Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-jcas-S22
Wydział	~~Wydział Nauk Biologicznych~~
Kierunek	Żywienie 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 przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi kryteriami oceny jakości żywności. Ocena jakości artykułów spożywczych. Metody stosowane w ocenie jakości żywności. Podczas nauczania student zapoznaje się z towaroznawczą klasyfikacją żywności oraz podstawowymi kryteriami oceny jakości surowców i produktów żywnościowych w aspekcie spełniania bezpieczeństwa i wartości żywieniowej.

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu żywienia człowieka, właściwości składników żywności.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Jakość żywności – zagadnienia ogólne. Klasyfikacja żywności
2. Standaryzacja żywności, rola normalizacji w kreowaniu jakości żywności
3. Wymagania prawa żywnościowego
4. Podstawowe zagrożenia jakości żywności (chemiczne, fizyczne i biologiczne)
5. Charakterystyka jakościowa żywności pochodzenia zwierzęcego: żywiec i drób rzeźny, ryby i ich przetwory
6. Charakterystyka jakościowa żywności pochodzenia zwierzęcego: mleko i jaja, miód i ich przetwory
7. Charakterystyka jakościowa żywności pochodzenia roślinnego: owoce, warzywa, zboża i ich przetwory
8. Substancje dodatkowe dozwolone – wpływ na jakość produktów spożywczych

Ćwiczenia:

1. Kryteria jakości żywności
2. Analiza zagrożeń w produkcji żywności pochodzenia roślinnego
3. Analiza zagrożeń w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego
4. Podstawowe elementy obowiązkowe i nieobowiązkowe w ocenie surowców i produktów spożywczych
5. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Pieczywo i makarony
6. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Wyroby cukiernicze
7. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Obiadowe koncentraty spożywcze
8. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Deserowe koncentraty spożywcze
9. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Sery dojrzewające i topione
10. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Konserwy rybne
11. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Napoje owocowe
12. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Dżemy i przetwory owocowe
13. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Przekąski
14. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Napoje bezalkoholowe

15. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Słodycze i miód

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
Zna podstawowe wymagania jakościowe w stosunku do różnych artykułów spożywczych oraz rozumie rolę certyfikacji zewnętrznej w kształtowaniu jakości żywności.	• K_W04 • K_W06	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Zna i rozumie zasady zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności w zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach produkcji żywności.	• K_W11	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
Potrafi dobrać metody oceny jakościowej artykułów spożywczych zgodnie z przyjętymi standardami.	• K_U02	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia
Potrafi stosować zasady dobrych praktyk produkcyjnych oraz dobrych praktyk higienicznych w tworzeniu procedur jakościowych dla zakładów żywienia zbiorowego oraz zakładów przetwórstwa spożywczego.	• K_U05 • K_U07	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia
Potrafi prawidłowo przygotowywać raporty dotyczące zagrożeń higieny produkcji i bezpieczeństwa żywności, stosuje prawidłową terminologię.	• K_U09	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia
Jest gotów do wykonania oceny jakościowej surowców i produktów spożywczych, uwzględniając postęp w metodach analitycznych.	• K_K05	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego jest pozytywna ocena z ćwiczeń.

Podczas ćwiczeń student zdobywa oceny z:

- sprawozdań (waga 0,3)

- wejściówek (waga 0,7)

Ocena końcowa z ćwiczeń to średnia ważona z wszystkich aktywności studenta na ćwiczeniach.

Ocena z części wykładowej to średnia z kolokwiów przeprowadzonych podczas wykładów (1 lub 2 kolokwia na semestr).

Na ocenę końcową składają się oceny z ćwiczeń (50%) oraz z części wykładowej (50%).

Literatura podstawowa

1. Celmerowski, Z., Marjańska, E., Szpakowska, M., Grudowski, P., & Brodnicka, E. (2016). Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności systemy, metody, narzędzia. Difin SA.
2. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Pr. zbior. pod red. K. Świetlikowskiej. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008

Literatura uzupełniająca

1. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. T. Skrabka-Błotnicka. Wyd. AE we Wrocławiu, Wrocław, 2007
2. Słupski, J., Tarko, T., Drożdż, I., Żywności, P. T. T., & Małopolski, O. (Eds.). (2018). *Składniki bioaktywne surowców i produktów roślinnych*. Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 03-02-2023 20:04)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ