



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez  
Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu  
Społecznego

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



<b>Nazwa przedmiotu</b>		<b>Kod ECTS</b>	
Kontrola jakości żywności		13.3.0538	
<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot</b>			
Faculty of Chemistry			
<b>Studia</b>			
<b>wydział</b>	<b>kierunek</b>	<b>poziom</b>	<b>pierwszego stopnia</b>
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
<b>Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b>			
dr inż. Robert Tylingo			
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Formy zajęć</b>		1	
Wykład		zajęcia 15 godz.	
<b>Sposób realizacji zajęć</b>		konsultacje 2 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta 8 godz.	
<b>Liczba godzin</b>		RAZEM: 25 godz. - 1 ECTS	
Wykład: 15 godz.			
<b>Cykl dydaktyczny</b>			
2019/2020 letni			
<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
obowiązkowy		polski	
<b>Metody dydaktyczne</b>		<b>Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
- Wykład konwersatoryjny		<b>Sposób zaliczenia</b>	
- Wykład z prezentacją multimedialną		Zaliczenie na ocenę	
		<b>Formy zaliczenia</b>	
		- zaliczenie pisemne: testowe / z pytaniami (zadaniami) otwartymi	
		- zaliczenie ustne	
		<b>Podstawowe kryteria oceny</b>	
		Weryfikacja wiedzy zdobytej przez Studenta przedstawionej w polu Treści Programowe. Pozytywna ocena to min. 51% możliwych do uzyskania punktów z zaliczenia pisemnego obejmującego zakres materiału realizowanego podczas wykładów. Negatywna ocena może być poprawiana na podstawie dodatkowego zaliczenia pisemnego lub ustnego z materiału realizowanego podczas wykładów (min. 51% możliwych do uzyskania punktów)	
<b>Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia</b>			

Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:

Student poprawnie wybiera odpowiedzi na pytania testowe i udziela odpowiedzi na pytania otwarte (zaliczenie ustne) odnoszące się do materiału realizowanego podczas wykładów (K\_W05); właściwie opisuje podstawowe aspekty związane z jakością żywności (K\_W05).

Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:

Student poprawnie wybiera odpowiedzi na pytania testowe i udziela odpowiedzi na pytania otwarte (zaliczenie ustne) odnoszące się do materiału realizowanego podczas wykładów (K\_W05); właściwie opisuje podstawowe aspekty związane z jakością żywności (K\_W05).

Sposób weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:

Student chętnie zadaje pytania, podejmuje dyskusję podczas zajęć oraz uczestniczy w konsultacjach (K\_K01); formułuje opinie na temat interpretacji jakości produktów spożywczych (K\_K08) oraz potrafi dotrzeć do aktualnego ustawodawstwa krajowego oraz Wspólnoty Europejskiej związanego z interpretacją jakości produktów spożywczych (K\_K06).

### Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi

#### A. Wymagania formalne

Przetwórstwo żywności, Chemia żywności

#### B. Wymagania wstępne

Ogólna wiedza w zakresie chemii żywności, biotechnologii oraz technologii chemicznej

### Cele kształcenia

Zapoznanie studentów z problematyką związaną z jakością żywności, czynników wpływających na jakości żywności oraz metod uzyskiwania, utrzymywania i kontrolowania założonej jakości żywności.

### Treści programowe

Ogólna charakterystyka systemów zarządzania jakością. Omówienie podstawowych pojęć takich jak: jakość, zapewnienie jakości i zarządzanie jakością. Rys historyczny systemów jakości. Wyróżniki jakościowe żywności, czynniki wpływające na zmiany jakości żywności oraz metody kontroli jakości żywności. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym. Zasady GMP i GHP stosowane w przemyśle spożywczym. Wymagania rozporządzeń Unii Europejskiej związane z produkcją i obrotem żywnością. Zasady systemu HACCP. Podstawowe informacje związane z systemami jakości stosowanymi w przemyśle spożywczym.

### Wykaz literatury

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):

Wiśniewska, M. Droga przedsiębiorstwa do uzyskania certyfikatu ISO 9000: praktyczny poradnik menedżera. Ośrodek Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2000.

Kijowski J., Sikora T. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa, 2003

Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Wytwarzania podpisane przez Ministra Zdrowia (Dz.U.06.194.1436) opublikowane 26 października 2006 roku

Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2009

B. Literatura uzupełniająca

Aktualne normy i Rozporządzenia Komisji (WE).

### Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe)

K\_W05: posiada podstawową wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej;

K\_U09: umie uczyć się samodzielnie;

K\_K01: identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego doskonalenia się oraz rozwoju osobistego;

K\_K06: podnosi swoje kompetencje zawodowe i osobiste poprzez korzystanie z informacji podawanych w różnych źródłach;

K\_K08: formułuje opinie z zakresu nauk ścisłych przy zachowaniu ostrożności i krytycyzmu w ich wyrażaniu;

### Wiedza

Student definiuje zagadnienia związane z jakością.

Interpretuje jakość żywności oraz czynniki wpływające na zmiany jakości żywności.

Charakteryzuje systemy zarządzania jakością żywności oraz metody kontroli jakości żywności.

### Umiejętności

Student ocenia czynniki wpływające na jakość żywności oraz ustala kryteria niezbędne do utrzymania założonej jakości żywności.

Student projektuje system zapewniający założoną jakość produktu spożywczego, oraz dobiera metody analityczne niezbędne podczas kontroli w poszczególnych etapach produkcji żywności.

### Kompetencje społeczne (postawy)

Poddaje krytycznemu osądowi systemy zarządzania jakością żywności.

Student pracując zespołowo podejmuje się stworzenia oraz krytycznej oceny systemu zarządzania jakością.

### Kontakt

robertt@pg.gda.pl