



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Nazwa przedmiotu		Kod ECTS	
Kontrola jakości żywności		13.3.0538	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Wydział Chemii			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr inż. Robert Tylingo			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć		1	
Wykład		zajęcia 15 godz.	
Sposób realizacji zajęć		konsultacje 2 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta 8 godz.	
Liczba godzin		RAZEM: 25 godz. - 1 ECTS	
Wykład: 15 godz.			
Termin realizacji przedmiotu			
2021/2022 letni			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
obowiązkowy		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
- Wykład konwersatoryjny		Sposób zaliczenia	
- Wykład z prezentacją multimedialną		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		- zaliczenie pisemne: testowe / z pytaniami (zadaniami) otwartymi	
		- zaliczenie ustne	
		Podstawowe kryteria oceny	
		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)	
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia			
Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:			
Ocena odpowiedzi na pytania testowe i otwarte (zaliczenie ustne) odnoszące się do materiału realizowanego podczas wykładów (K_W05)			
Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:			
Ocena odpowiedzi na pytania testowe i otwarte (zaliczenie ustne) odnoszące się do materiału realizowanego podczas wykładów (K_U09)			
Sposób weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:			
Ocena odpowiedzi na pytania testowe i otwarte, ocena uczestnictwa w dyskusji podczas zajęć i konsultacji (K_K01, K_K06, K_K08).			
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 Doradztwa i 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 PTT, Kraków 2009	
B. Literatura uzupełniająca Aktualne normy i Rozporządzenia Komisji (WE).	
Kierunkowe efekty kształcenia	Wiedza
	Umiejętności
	Kompetencje społeczne (postawy)
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;	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.
	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.
	Poddaje krytycznemu osądowi systemy zarządzania jakością żywności. Student pracując zespołowo podejmuje się stworzenia oraz krytycznej oceny systemu zarządzania jakością.
Kontakt	
robertt@pg.gda.pl	