

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Kontrola jakości żywności (Wykład), PG_00081889						
Kierunek studiów	Chemia (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2027/2028		
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie		Grupa zajęć		Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć fakultatywnych Grupa zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem - profil ogólnoakademicki		
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji		na uczelni		
Rok studiów	3		Język wykładowy		polski		
Semestr studiów	6		Liczba punktów ECTS		1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Chemii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr hab. Robert Tylingo				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15		2.0		8.0	25
Cel przedmiotu	Zapoznanie studentów z problematyką związaną z jakością żywności, czynników wpływających na jakość żywności oraz metod uzyskiwania, utrzymywania i kontrolowania założonej jakości żywności.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[CHEML3_K01] Identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego dokształcania się oraz rozwoju osobistego.	Poddaje krytycznemu osądowi systemy zarządzania jakością żywności. Student pracując zespołowo podejmuje się stworzenia oraz krytycznej oceny systemu zarządzania jakością.	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[CHEML3_W05] Posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej.	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.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna
	[CHEML3_U09] Umie uczyć się samodzielnie.	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.	[SU3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[CHEML3_K08] Formułuje opinie z zakresu nauk ścisłych przy zachowaniu ostrożności i krytycyzmu w ich wyrażaniu.	Poddaje krytycznemu osądowi systemy zarządzania jakością żywności. Student pracując zespołowo podejmuje się stworzenia oraz krytycznej oceny systemu zarządzania jakością.	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[CHEML3_K06] Podnosi swoje kompetencje zawodowe i osobiste poprzez korzystanie z informacji podawanych w różnych źródłach.	Poddaje krytycznemu osądowi systemy zarządzania jakością żywności. Student pracując zespołowo podejmuje się stworzenia oraz krytycznej oceny systemu zarządzania jakością.	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
Treści przedmiotu	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.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Przetwórstwo żywności, Chemia żywności Ogólna wiedza w zakresie chemii żywności, biotechnologii oraz technologii chemicznej		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa ocena końcowej
	zaliczenie pisemne	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	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 PTTŻ, Kraków 2009	
	Uzupełniająca lista lektur	Aktualne normy i Rozporządzenia Komisji (WE).	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.