

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Internal Auditor of Quality Management Systems		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-2S-02Z-21.2_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów audytów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością, omówienie sylwetki audytora i procesu audytu, metod badania audytowego i narzędzi pracy audytora, przygotowania raportu z audytu oraz działań poaudytowych.</p> <p>Wykłady: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu, jak kryteria, wnioski z audytu. Cechy pożądane i niepożądane u audytora systemów zarządzania jakością. Różnice między audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Procedura planowania i przeprowadzania audytów wewnętrznych jako podstawa do przeprowadzania audytów w firmie posiadającej wdrożony i certyfikowany system zarządzania jakością. Rodzaje audytów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów i kwalifikacja audytorów. Programowanie audytów w zakładzie, program i plan audytów. Korzyści z audytowania. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie audytu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, rodzaje pytań audytowych, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności z audytu, raport z audytu, działania poaudytowe.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimedialnych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	proces audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W02	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U02	3
	U2	potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą procesu audytu w celu jego przeprowadzenia w zakładzie	K_U02	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poszerzania wiedzy dotyczącej audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością oraz do pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01, K_K02	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu przeprowadzenia audytów wewnętrznych, dokumentacji i pracy zespołowej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Lista z wynikami z egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Zajęcia zdalne lub sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> ISO 22005:2007 - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu. ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania. 22003:2007 - System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kaczmarek T.T.: Ryzyko i zarządzanie ryzykiem. Ujęcie dyscyplinarne. Difin, Warszawa 2005. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2018. 				

6. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.: Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno - menadżerskie. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 7

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,0 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Nowoczesna technologia żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Modern Food Technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-21.4_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Studenci poprzez wykłady zdobywają wiedzę na temat nowoczesnych technologii w produkcji żywności. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z najnowszymi osiągnięciami nauki i przemysłu z zakresu technologii żywności.</p> <p>Wykłady: Mikrokapsułkowanie składników bioaktywnych. Przetwarzanie materiałów spożywczych pod wysokim ciśnieniem. Ogrzewanie produktów spożywczych za pomocą mikrofal i fal radiowych. Systemy ultradźwiękowe do przetwarzania żywności. Nanotechnologia w przetwórstwie żywności. Przetwarzanie żywności za pomocą pulsacyjnego pola elektrycznego. Technologie przetwarzania żywności za pomocą podczerwieni. Zimna plazma w przetwórstwie żywności. Nowatorskie techniki pakowania żywności.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Połączenie wykładów i dyskusji, analizy i interpretacji tekstów i materiałów multimedialnych, samodzielna praca studenta z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych, np. publikacji naukowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien mieć ogólną wiedzę z zakresu technologii żywności i podstawowych technologii stosowanych w przemyśle spożywczym.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	potrafi ocenić wpływ różnych procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą żywności	K_W01	2
	W2	posiada wiedzę na temat zaawansowanych technologii w produkcji żywności	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać i analizować informacje oraz oceniać wartość źródeł informacji o technologii żywności	K_U01	2
	U2	demonstruje umiejętność przedstawiania informacji o zaawansowanych technologiach żywności w języku polskim wraz ze słownictwem w języku angielskim	K_U08	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi pracować w grupie tematycznej poświęconej rozwiązaniu problemu w produkcji żywności	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z technologiami stosowanymi w technologii żywności w krajach o wysokim stopniu uprzemysłowienia, łącznie z technologiami będącymi aktualnie w sferze koncepcyjnej oraz pilotażowej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, U1, U2, K1 – zaliczenie pisemne			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pytania egzaminacyjne – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala lekcyjna ze sprzętem audiowizualnym i komputerami / tabletami podłączonymi do sieci			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Bhattacharya, S. (Ed.). (2014). Conventional and advanced food processing technologies. John Wiley & Sons.				
2. Sahu, J. K. (Ed.). (2014). Introduction to advanced food process engineering. CRC Press.				
3. Reference Module in Food Science, Elsevier				
UWAGI				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	70 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Style życia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Life Style		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-21.5_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	K_U01 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu różnych aspektów związanych ze stylem życia, ze szczególnym uwzględnieniem związku ze sferą żywności i żywienia		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena pracy pisemnej (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukcyjność – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znaniecki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 			
UWAGI			

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność probiotyczna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Probiotic in Foods		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-2S-02Z-21.6_21	

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o żywności probiotycznej – definicje, znaczenia w żywieniu i utrzymaniu zdrowia człowieka, krytyczna ocena zalet i wad tego rodzaju produktów. Wywołanie dyskusji i umiejętności łączenia faktów dotyczących technologii, wartości odżywczej i aspektów bezpieczeństwa tego typu żywności. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności probiotycznej.</p> <p>Wykłady: Omówienie definicji żywności probiotycznej. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych - ich morfologia, fizjologia i metabolizm. Mikroflora przewodu pokarmowego i jej rola regulacyjna. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną (m.in. bakteriocyny). Wartość odżywcza produktów probiotycznych. Rodzaje i technologie produkcji żywności probiotycznej. Prebiotyki i synbiotyki. Modyfikacje genetyczne a żywność probiotyczna. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju produkcji żywności probiotycznej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30h			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o mikroorganizmach identyfikowanych w żywności, elementach bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	K_W04	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U02	1
	U2	umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w produkcji żywności wraz z podniesieniem jej walorów dietetycznych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znajomości roli szczepów probiotycznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka i wykorzystaniu ich potencjału prozdrowotnego w zapobieganiu i leczeniu różnych schorzeń.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną; egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania i prezentacji, treść pytań egzaminacyjnych z oceną			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania i prezentacji (40%), treść pytań egzaminacyjnych z oceną (60%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105. Libudzisz Z., Walczak P. i Bardowski J. (red.) (2004) Bakterie fermentacji mlekowej: klasyfikacja, metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź. Lahtinen S, Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (red.) (2012): Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Boca Raton, FL : CRC Press 			

4. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	56 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS