



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej autentyczności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<p><b>Kierunek studiów</b> Zootechnika</p> <p><b>Specjalność</b> bezpieczeństwo produkcji żywności</p> <p><b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt</p> <p><b>Poziom studiów</b> studia drugiego stopnia (magister inżynier)</p> <p><b>Forma studiów</b> stacjonarne</p> <p><b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki</p>	<p><b>Cykl kształcenia</b> 2022/23</p> <p><b>Kod przedmiotu</b> BD000000BZOBZS.MI4C.3096.22</p> <p><b>Języki wykładowe</b> polski</p> <p><b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny</p> <p><b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty specjalnościowe</p> <p><b>Dyscypliny</b> Zootechnika i rybactwo</p> <p><b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie</p> <p><b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie</p>	
<p><b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b></p>	<p>Artur Rybarczyk</p>	
<p><b>Pozostali prowadzący</b></p>	<p>Artur Rybarczyk</p>	
<p><b>Okres</b> Semestr 3</p>	<p><b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę</p> <p><b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 20</p>	<p><b>Liczba punktów ECTS</b> 3.0</p>

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem jest identyfikacja determinantów bezpieczeństwa żywności w kontekście bezpieczeństwa wewnętrznego, zagrożeń i wyzwań w tym obszarze, źródeł, możliwości i skali fałszowania żywności oraz społecznych i ekonomicznych skutków nieprawidłowości w gospodarce żywnościowej.
----	---

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	systemy i mechanizmy przeciwdziałania fałszowania żywności jako element bezpieczeństwa wewnętrznego i jakości żywności	BH_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Referat
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wskazać zagrożenia bezpieczeństwa żywności, w tym społeczne i ekonomiczne skutki fałszowania żywności oraz podstawy prawne systemu urzędowej kontroli żywności	BH_P7S_UUW08	Referat

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie projektu	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 75	<b>ECTS</b> 3.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1.2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 20	<b>ECTS</b> 0.8

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bezpieczeństwo żywnościowe;</li> <li>2. Bezpieczeństwo żywności a bezpieczeństwo wewnętrzne;</li> <li>3. Determinanty bezpieczeństwa żywności;</li> <li>4. Źródła zagrożeń bezpieczeństwa żywności;</li> <li>5. Zagrożenia wynikające z obecności na rynku żywności niepełnowartościowej;</li> <li>6. Produkcja, handel i dystrybucja artykułów rolno-spożywczych w Polsce;</li> <li>7. Handel produktami spożywczymi z zagranicą;</li> <li>8. Konsument na polskim rynku żywności;</li> <li>9. Wpływ ogniw łańcucha żywnościowego na bezpieczeństwo żywności;</li> <li>10. Podstawy prawne systemu urzędowej kontroli żywności;</li> <li>11. Podmioty odpowiedzialne za stan bezpieczeństwa żywności i ich kompetencje;</li> <li>12. Skuteczność systemu urzędowej kontroli żywności oraz propozycje jej doskonalenia.</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojęcie i motywy fałszowania żywności;</li> <li>2. Stosowane praktyki fałszowania żywności pochodzenia zwierzęcego;</li> <li>3. Stosowane praktyki fałszowania żywności pochodzenia roślinnego;</li> <li>4. Sposoby zachowania łańcucha chłodniczego w obrocie żywnością;</li> <li>5. Społeczne i ekonomiczne skutki fałszowania żywności;</li> <li>6. Odpowiedzialność prawna za fałszowanie żywności.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	55%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Referat	45%

## Wymagania wstępne

brak

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Płocki R. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania. Wyd. Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie, 2017.
2. Leśkiewicz K. Prawo żywnościowe. Wyd C.H. Beck, 2020.
3. Tajner-Czopek A., Kita A. Analiza żywności - jakość produktów spożywczych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2005.

### Dodatkowa

1. Sokołowski S.M. Prawne aspekty wprowadzania nowej żywności na rynek unijny. Wyd. Iuris, 2018.
2. Kalinowska-Maksim I. Fałszowanie produktów leczniczych. Wyd. Wolters Kluwer, 2020.

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
BH_P7S_UUW08	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i realizować plan ustawicznego podnoszenia kwalifikacji oraz inspirować i organizować proces uczenia się innych osób
BH_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu towaroznawstwa surowców oraz produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a także możliwości ich modyfikacji poprzez zastosowanie zaawansowanych technik agrotechnicznych i zabiegów zootechnicznych