



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Normalizacja i standaryzacja żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Bezpieczeństwo żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiHZBBZS.I40B.1388.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Oziembłowski
Pozostali prowadzący	Maciej Oziembłowski
Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Egzamin
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15
	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym oceny jakości oraz normalizacji i standaryzacji produktów spożywczych. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią stosowaną w normalizacji produktów spożywczych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student: definiuje pojęcia związane z oceną jakości oraz normalizacji i standaryzacji	BZ_P6S_WG11	Zaliczenie ustne, Kolokwium
W2	Student opisuje wybrane cechy jakości żywności na podstawie norm i standardów- opisuje terminologie, metody i stosowane techniki.	BZ_P6S_WG10	Zaliczenie ustne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student zna strukturę norm jako dokumentu normatywnego, zna ideę żywnościowych systemów normalizacyjnych, potrafi przeprowadzić analizę cech jakościowych żywności, również na podstawie norm.	BZ_P6S_UW01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi scharakteryzować systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, potrafi przygotować wniosek o rejestrację produktu żywnościowego w europejskim systemie żywności regionalnej i tradycyjnej.	BZ_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Szczególnie dobrze rozumie bezpieczeństwo nie tylko produktów roślinnych i zwierzęcych przeznaczonych do bezpośredniego wykorzystania, ale także przechowywania produktów przeznaczonych do przetwórstwa.	BZ_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	5
Przygotowanie raportu	5
Przygotowanie prezentacji/referatu	2

Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1 Rys historyczny jakości żywności, standaryzacji i normalizacji</p> <p>Wykład 2 Podstawy prawne systemu normalizacji</p> <p>Wykład 3 Idea systemów normalizacji</p> <p>Wykład 4 Zadania i cele normalizacji</p> <p>Wykład 5 Struktura polskich i europejskich organizacji normalizacyjnych</p> <p>Wykład 6 Struktura międzynarodowych organizacji normalizacyjnych</p> <p>Wykład 7 Idea i struktura norm na przykładzie wybranych dokumentów normatywnych</p> <p>Wykład 8 Idea żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>Wykład 9 Lista Produktów Tradycyjnych</p> <p>Wykład 10 System „Sieć Dziedzictwa Kulinarnego”</p> <p>Wykład 11 System „Chroniona Nazwa Pochodzenia”</p> <p>Wykład 12 System „Chronione Oznaczenie Geograficzne”</p> <p>Wykład 13 System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”</p> <p>Wykład 14 System „Jakość Tradycja”</p> <p>Wykład 15 Inne systemy żywności regionalnej i tradycyjnej</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1 Rola normalizacji i standaryzacji w sektorze przemysłu żywnościowego (1h)</p> <p>Ćwiczenie 2 Ocena jakościowa gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej (2h)</p> <p>Ćwiczenie 3 Ocena jakościowa wybranych produktów żywności funkcjonalnej na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej (2h)</p> <p>Ćwiczenie 4 Rola i idea Listy Produktów Tradycyjnych w aspekcie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych (2h)</p> <p>Ćwiczenie 5 Analiza wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych w europejskim systemie ochrony PDO/PGI oraz TSG (2h)</p> <p>Ćwiczenie 6 Analiza wybranych produktów systemu „Jakość Tradycja” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej (2h)</p> <p>Ćwiczenie 7 Analiza wybranych produktów systemów „Dziedzictwo kulinarne” oraz "Smaki Dolnego Śląska" w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej (2h)</p> <p>Ćwiczenie 8 Analiza wybranych produktów systemu "Zielonej Doliny Żywności i Zdrowia" w aspekcie żywności regionalnej i tradycyjnej (2h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, film dydaktyczny, Wykład, ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	30%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	70%

Literatura

Obowiązkowa

1. Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Świdorski F., Wyd. SGGW, Warszawa

Dodatkowa

1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, red. T. Trziszka, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
BZ_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do analizy oraz krytycznej oceny istniejących rozwiązań technicznych i optymalizacji procesów produkcji surowców pod kątem zapewnienia ich bezpieczeństwa
BZ_P6S_UW01	Absolwent potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z dokumentacji zootechnicznej, technologicznej, agrotechnicznej
BZ_P6S_UW03	Absolwent potrafi zaplanować oraz przeprowadzić, z wykorzystaniem standardowych technik i narzędzi, pod kierunkiem opiekuna, proste zadania badawcze, eksperymenty lub prace projektowe dotyczące w szczególności zagadnień bezpieczeństwa żywności i prawidłowo interpretuje rezultaty oraz wyciąga wnioski
BZ_P6S_WG10	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym technologiczne procesy przetwarzania surowców oraz wytwarzania żywności
BZ_P6S_WG11	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa procesów wytwarzania żywności na wszystkich jej etapach