



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej autentyczności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Kierunek studiów Zootechnika</p> <p>Specjalność bezpieczeństwo produkcji żywności</p> <p>Jednostka organizacyjna Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt</p> <p>Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p>	<p>Cykl kształcenia 2023/24</p> <p>Kod przedmiotu BD000000BZOBZS.MI4C.3096.23</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Obligatoryjność Fakultatywny</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty specjalnościowe</p> <p>Dyscypliny Zootechnika i rybactwo</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie</p> <p>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie</p>	
<p>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</p>	<p>Artur Rybarczyk</p>	
<p>Pozostali prowadzący</p>	<p>Artur Rybarczyk</p>	
<p>Okres Semestr 3</p>	<p>Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30</p>	<p>Liczba punktów ECTS 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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	systemy i mechanizmy przeciwdziałania fałszowania żywności jako element bezpieczeństwa wewnętrznego i jakości żywności	BH_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Referat
Umiejętności - Student potrafi:			
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	30	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie projektu	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 85	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	1. Bezpieczeństwo żywnościowe - 2 godz.; 2. Bezpieczeństwo żywności a bezpieczeństwo wewnętrzne - 2 godz.; 3. Determinanty bezpieczeństwa żywności - 2 godz.; 4. Źródła zagrożeń bezpieczeństwa żywności - 3 godz.; 5. Zagrożenia wynikające z obecności na rynku żywności niepełnowartościowej - 3 godz.; 6. Produkcja, handel i dystrybucja artykułów rolno-spożywczych w Polsce - 3 godz.; 7. Handel produktami spożywczymi z zagranicą - 2 godz.; 8. Konsument na polskim rynku żywności - 2 godz.; 9. Wpływ ogniw łańcucha żywnościowego na bezpieczeństwo żywności - 2 godz.; 10. Podstawy prawne systemu urzędowej kontroli żywności - 2 godz.; 11. Podmioty odpowiedzialne za stan bezpieczeństwa żywności i ich kompetencje - 2 godz.; 12. Skuteczność systemu urzędowej kontroli żywności oraz propozycje jej doskonalenia - 2 godz.	Wykład
2.	1. Pojęcie i motywy fałszowania żywności - 4 godz.; 2. Stosowane praktyki fałszowania żywności pochodzenia zwierzęcego - 6 godz.; 3. Stosowane praktyki fałszowania żywności pochodzenia roślinnego - 6 godz.; 4. Sposoby zachowania łańcucha chłodniczego w obrocie żywnością - 4 godz.; 5. Społeczne i ekonomiczne skutki fałszowania żywności - 4 godz.; 6. Odpowiedzialność prawna za fałszowanie żywności - 6 godz.	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