



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Certyfikowanie żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Kierunek studiów Bezpieczeństwo żywności</p> <p>Specjalność -</p> <p>Jednostka organizacyjna Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt</p> <p>Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p>	<p>Cykl kształcenia 2020/21</p> <p>Kod przedmiotu WBiHZBBZS.I40B.0337.20</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Obligatoryjność Obowiązkowy</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe</p> <p>Dyscypliny Technologia żywności i żywienia</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> <p>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie</p>	
<p>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</p>	<p>Maciej Oziembłowski</p>	
<p>Pozostali prowadzący</p>	<p>Maciej Oziembłowski</p>	
<p>Okres Semestr 7</p>	<p>Forma zaliczenia Egzamin</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15</p>	<p>Liczba punktów ECTS 2.0</p>

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym certyfikowania żywności. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią stosowaną w normalizacji produktów spożywczych w aspekcie ich certyfikowania.
----	---

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 certyfikowaniem żywności oraz normalizacją	BZ_P6S_WG11	Zaliczenie ustne, Kolokwium
W2	Student opisuje wybrane cechy jakości żywności na podstawie systemów jakości żywności, w tym norm, standardów i innej dokumentacji związanej z certyfikowaniem żywności - 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 ze szczególnym uwzględnieniem certyfikowania żywności, 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, zna rolę certyfikowania żywności w rejestracji produktu	BZ_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student szczególnie dobrze rozumie rolę certyfikowania żywności w aspekcie bezpieczeństwa 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, normalizacji i certyfikacji</p> <p>Wykład 2 Podstawy prawne systemu standaryzacji i certyfikowania żywności</p> <p>Wykład 3 Idea systemów normalizacji w aspekcie certyfikowania żywności</p> <p>Wykład 4 Zadania i cele certyfikowania żywności</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 wybranych dokumentów związanych z certyfikowaniem żywności</p> <p>Wykład 8 Idea żywności regionalnej i tradycyjnej ze szczególnym uwzględnieniem certyfikowania żywności</p> <p>Wykład 9 Lista Produktów Tradycyjnych i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 10 System „Sieć Dziedzictwa Kulinarного” i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 11 System „Chroniona Nazwa Pochodzenia” i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 12 System „Chronione Oznaczenie Geograficzne” i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 13 System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 14 System „Jakość Tradycja” i przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p> <p>Wykład 15 System "Zielonej Doliny Żywności i Zdrowia" oraz inne systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, przykłady możliwego certyfikowania wybranych produktów</p>	Wykład

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
2.	<p>Ćwiczenie 1 Rola normalizacji, standaryzacji oraz certyfikacji w sektorze przemysłu żywnościowego (1h)</p> <p>Ćwiczenie 2 Ocena jakościowa gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej ze szczególnym uwzględnieniem sposobów certyfikacji tej grupy produktów (2h)</p> <p>Ćwiczenie 3 Ocena jakościowa wybranych produktów żywności funkcjonalnej na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej ze szczególnym uwzględnieniem sposobów certyfikacji tej grupy produktów (2h)</p> <p>Ćwiczenie 4 Rola i idea Listy Produktów Tradycyjnych w aspekcie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych - również pod kątem ich certyfikacji (2h)</p> <p>Ćwiczenie 5 Analiza wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych w europejskim systemie ochrony PDO/PGI oraz TSG - również pod kątem ich certyfikacji (2h)</p> <p>Ćwiczenie 6 Analiza wybranych produktów systemu „Jakość Tradycja” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej- również pod kątem ich certyfikacji (2h)</p> <p>Ćwiczenie 7 Analiza wybranych produktów systemów „Dziedzictwo kulinarne” oraz "Smaki Dolnego Śląska" w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej - również pod kątem ich certyfikacji (2h)</p> <p>Ćwiczenie 8 Analiza wybranych produktów systemu "Zielonej Doliny Żywności i Zdrowia" w aspekcie żywności regionalnej i tradycyjnej - również pod kątem ich certyfikacji (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