

Karta przedmiotu - Autentyczność produktów żywnościowych

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

I. Podstawowe umiejętności analityczne, zdolność interpretacji metodyk w pracy laboratoryjnej

Nazwa przedmiotu	Autentyczność produktów żywnościowych	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specialność	ZJ-IJ-MJ-X2-24/25L-AUTPOD Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu	
Kategoria przedmiotu	specjalnościowe	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 7 - 2. stopień (studia magisterskie)	
Rok studiów/semestr	2/3	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Laboratorium: 30
	niestacjonarne:	Laboratorium: 18

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:	2
	Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka:	0
	Nauki chemiczne:	0
	Nauki biologiczne:	0
	Nauki fizyczne:	0
	Nauki prawne:	0
	Ekonomia i finanse:	0
	Językoznawstwo:	0
	Inżynieria materiałowa:	0
	Technologia żywności i żywienia:	1
	Inne dyscypliny:	0
	Filozofia:	0
	Historia:	0
	Nauki o kulturze i religii:	0
	Inżynieria mechaniczna:	0
	Razem	3
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Suwała Grzegorz, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)	
Cele przedmiotu	Kod	Opis
	C1	Pozyskanie wiedzy w zakresie złożoności problemu autentyczności żywności i jej braku. Pozyskanie kompetencji z zakresu właściwej interpretacji regulacji krajowych oraz wspólnotowych.
	C2	Pozyskanie umiejętności stosowania dostępnych metod analitycznych do weryfikacji autentyczności żywności w zakresie charakterystycznych dla danego rodzaju produktu cech i wynikających z tego właściwości fizykochemicznych.
	C3	Uświadomienie konieczności ciągłego uzupełniania wiedzy i doskonalenia nabytych umiejętności oraz poprawnej komunikacji interpersonalnej i pracy w zespole.

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się	
	E1	W	Student zna i rozumie regulacje obowiązujące w przemyśle spożywczym. Właściwie interpretuje dyrektywy, ustawy i rozporządzenia. Rozumie kwestie etyczne w branży spożywczej i konieczność ich przestrzegania. Zna i rozumie zagrożenia związane z wprowadzaniem do obrotu żywności nieautentycznej lub zafałszowanej.	ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L ZJ-ST2-IJ-W02-24/25L ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L	
	E2	U	Student potrafi wykorzystać dostępne metodyki oraz dane literaturowe do przeprowadzenia analizy i zweryfikowania autentyczności produktów żywnościowych. Potrafi właściwie interpretować uzyskane wyniki z uwzględnieniem korelacji pomiędzy zależnymi od siebie parametrami oraz formułować wnioski.	ZJ-ST2-IJ-U06-24/25L ZJ-ST2-IJ-U01-24/25L	
	E3	K	Student jest gotów podejmować pracę w zespole przyjmując w nim różne role, odpowiedzialnie realizować powierzone zadania oraz umiejętnie wspierać członków zespołu w osiąganiu zamierzonych celów.	ZJ-ST2-IJ-K01-24/25L ZJ-ST2-IJ-K03-24/25L	
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Egzamin ustny, Średnia ważona albo arytmetyczna ocen cząstkowych, Odpowiedź ustna, Sprawozdanie z ćwiczeń laboratoryjnych.				
Treści przedmiotu	Laboratorium				
	Kod	Opis	S (30)	N (18)	
	L1	Ocena autentyczności i tożsamości soków owocowych	10	10	
	L2	Ocena autentyczności makaronów jajecznych	4	4	
	L3	Ocena autentyczności wyrobów wysoko-kofeinowych na wybranym przykładzie	4	4	
	L4	Ocena autentyczności tłuszczów roślinnych i zwierzęcych (masło, smalec, oliwa, oleje)	8	0	
	L5	Ocena autentyczności czekolad	4	0	
Metody i formy prowadzenia zajęć	Analiza przypadku, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Praca w grupach, Prezentacja.				

Nakład pracy studenta (liczba godzin kontaktowych, pracy on-line i pracy samodzielnej) UWAGA: Dokładne rozpisanie pracy własnej studenta znajduje się na końcu karty	Rodzaj aktywności				Liczba godzin	
					stacjonarne	niestacjonarne
	Udział w zajęciach dydaktycznych				30	18
	Udział w konsultacjach				0	0
	Udział w kolokwiach/egzaminie				0	0
	Praca własna studenta				45	57
	E-learning				0	0
	Inne (kontaktowe)				0	0
	Inne (bezkontaktowe)				0	0
	Suma godzin				75	75
Liczba punktów ECTS				3	3	

Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E2	ZJ-ST2-IJ-U06-24/25L ZJ-ST2-IJ-U01-24/25L	C2	L1 L2 L3 L4 L5	N3 N4 N5 N7 N13	F3 F10 P1 P4
	E1	ZJ-ST2-IJ-W01-24/25L ZJ-ST2-IJ-W02-24/25L ZJ-ST2-IJ-W03-24/25L	C1	L1 L2 L3 L4 L5	N3 N4 N5 N7 N13	F3 F10 P1 P4
	E3	ZJ-ST2-IJ-K01-24/25L ZJ-ST2-IJ-K03-24/25L	C3	L1 L2 L3 L4 L5	N3 N4 N5 N7 N13	F3 F10 P1 P4

Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji
	1	Kodeks praktyki CoP AIJN 2015
	2	Kowalska A.: "Ekonomiczne problemy fałszowania żywności", 2019;
	3	Lewkowicz A., Pływaczewski W.: "Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności", 2015

Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Lees M. (Ed.); Food authenticity and traceability, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK and CRC Press, Boca Raton, USA, 2003
	2	Suwała G., "Czynniki determinujące autentyczność makaronów jajecznych", w: Wybrane aspekty oceny jakości żywności, Radom, 2012
	3	Suwała G., "Fałszowanie żywności - problem dotyczący nawet smalcu" w: Konsument na rynku żywności - preferencje, opinie, trendy, Radom, 2019
	4	Suwała G., "Krajowy rynek soków pomarańczowych - ocena autentyczności i tożsamości", Przemysł Spożywczy - t. 68, nr 6 (2014), s. 38-41.
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)	
	średnia arytmetyczna	
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)	
	średnia arytmetyczna z ocen bieżących oraz ocen za aktywność	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
Osoby prowadzące przedmiot	brak	
	Lp.	Nauczyciel
Informacje dodatkowe	I	Suwała Grzegorz, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)
	e-learning wyłącznie jako narzędzie wspierające komunikację i przekazywanie materiałów	

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Nakład pracy studenta	Zajęcia z planu studiów	30	18
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	10	10
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	10	10
	Przygotowanie prac pisemnych (ekspertyza, projekt, esej, raport, referat itp.)	9	9
	Przygotowanie do zajęć (w tym z wykorzystaniem platformy Moodle)	11	23
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	5	5
	Suma godzin	75	75
	Liczba punktów ECTS	3	3