

Karta przedmiotu - Identyfikacja zafałszowań produktów

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

1. Wiedza z zakresu Inżynierii jakości produktów żywnościowych
2. Wiedza z zakresu chemii
3. Wiedza z zakresu kształtowania i oceny jakości żywności
4. Wiedza z zakresu podstaw fizyki

Nazwa przedmiotu	Identyfikacja zafałszowań produktów	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-XX-X1-24/25Z-IDEZSZ Brak	
Kategoria przedmiotu	kierunkowe lub ogólne	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 6 - I. stopień (studia inżynierskie)	
Rok studiów/semestr	4/7	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Konwersatorium: 30
	niestacjonarne:	Konwersatorium: 18

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:		4
	Technologia żywności i żywienia:		0
	Nauki prawne:		0
	Nauki o sztuce:		0
	Inżynieria mechaniczna:		0
	Nauki biologiczne:		0
	Matematyka:		0
	Nauki fizyczne:		0
	Informatyka:		0
	Ekonomia i finanse:		0
	Nauki chemiczne:		0
	Językoznawstwo:		0
	Inżynieria materiałowa:		0
	Inne dyscypliny:		0
	Nauki o kulturze i religii:		0
	Historia:		0
	Filozofia:		0
	Razem		4
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Suwała Grzegorz, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)		
Cele przedmiotu	Kod	Opis	
	C1	Pozyskanie wiedzy z zakresu metod stosowanych przez nieuczciwych producentów, działań podejmowanych przez odpowiednie organy kontroli i metod służących do identyfikacji żywności zafałszowanej	
	C2	Nabycie umiejętności wyznaczania programu badań, koniecznych do identyfikacji żywności zafałszowanej	
	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 problem stosowania nieuczciwych zabiegów podczas wytwarzania żywności, konsekwencji takiego działania i sposobów identyfikacji takiej żywności	ZJ-ST1-IJ-W04-24/25Z ZJ-ST1-IJ-W03-24/25Z
	E2	U	Student potrafi wyznaczyć procedury postępowania w celu określenia żywności zafałszowanej, potrafi rozpoznać towary zafałszowane na rynku żywności, jak również określić stopień ich zafałszowania	ZJ-ST1-IJ-U03-24/25Z ZJ-ST1-IJ-U04-24/25Z
	E3	K	Student jest gotów do podjęcia współpracy w grupie w celu rozwiązania postawionego zadania oraz jest przeświadczony o zasadności pracy w zespole, przyjmując w nim różne role (w tym przewodzenia w grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią). Student jest gotów do świadomej, krytycznej weryfikacji odbieranych treści, potrafi dzielić się swoją wiedzą z innymi oraz zasięgać opinii ekspertów.	ZJ-ST1-IJ-K01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-K07-24/25Z
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Projekt zespołowy.			

Treści przedmiotu	Konwersatorium			
	Kod	Opis	S (30)	N (18)
	K1	Zakres tematyczny realizowany w ramach przedmiotu i zasady zaliczenia. Przedmiot i zakres słowa "fałsz" oraz "fałszowanie". Interpretacja słownikowa oraz rys historyczny procederu fałszowania żywności.	4	2
	K2	Regulacje prawne i definicje z zakresu fałszowania żywności. Charakterystyka żywności najpowszechniej fałszowanej. Omówienie różnic i dyskusja na temat skutecznego formułowania zapisów prawnych	4	2
	K3	Prezentacja i omówienie obecnie stosowanych metod wykrywania zafałszowań żywności	2	2
	K4	Przedstawienie najnowszych osiągnięć w zakresie metod wykrywania zafałszowań w żywności.	2	2
	K5	Przedstawienie działań podejmowanych przez jednostki kontrolne z uwzględnieniem możliwości i ograniczeń temu towarzyszących (OPSON, OLAF)	2	2
	K6	Omówienie dostępnych raportów, doniesień, określenie skali omawianego procederu oraz jego zmiany w funkcji czasu.	4	2
	K7	Zaprojektowanie działań kontrolnych w celu wykrycia praktyk wprowadzających konsumenta w błąd na przykładzie wyrobów konkretnej branży przemysłu spożywczego	2	1
	K8	Realizacja działań kontrolnych w celu wykrycia praktyk wprowadzających konsumenta w błąd na przykładzie wyrobów konkretnej branży przemysłu spożywczego	4	2
	K9	Opracowanie i prezentacja efektów działań terenowych dla poszczególnych branż i asortymentów produktów z uwzględnieniem analizy statystycznej wielkości problemu	4	2
	K10	Omówienie prezentowanych projektów, wskazanie błędów interpretacyjnych, dyskusja wyników	2	1
Metody i formy prowadzenia zajęć	Analiza przypadku, Ćwiczenia terenowe, Dyskusja, Konwersatorium, 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				70	82
	E-learning				0	0
	Inne (kontaktowe)				0	0
	Inne (bezkontaktowe)				0	0
	Suma godzin				100	100
Liczba punktów ECTS				4	4	
Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E1	ZJ-ST1-IJ-W04-24/25Z ZJ-ST1-IJ-W03-24/25Z	C1	K1 K2 K3 K4 K5 K6 K10	N2 N3 N4 N7	F4 F5 F8 P1
	E2	ZJ-ST1-IJ-U03-24/25Z ZJ-ST1-IJ-U04-24/25Z	C2	K3 K4 K5 K6 K7 K8 K9	N2 N3 N4 N5 N7 N10	F4 F5 P1
	E3	ZJ-ST1-IJ-K01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-K07-24/25Z	C3	K7 K8 K9	N2 N5 N7 N10	F4 F5 P1
Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji				
	1	Lewkowicz A., Pływaczewski W., "Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności", Szczytno: Wyższa Szkoła Policji ; Olsztyn: Katedra Kryminologii i Polityki Kryminalnej. Wydział Prawa i Administracji. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, 2015.				
	2	Płocki R., Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji, Szczytno 2017;				
	3	Taczanowski M., Prawo żywnościowe, Wolters Kluwer, Warszawa 2017;				

Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Olmsted L., Real Food/Fake Food: Why You Don't Know What You're Eating and What You Can Do About It, Algonquin Books 2016;
	2	Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016;
	3	Kowalczyk S., Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji, SGH, Warszawa 2009,
	4	Kowalczyk S., Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius, oficyna Wydawnicza SGH w Warszawie, Warszawa 2013;
	5	Sawicki W., Fałszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś, Przemysł Spożywczy 2009,
	6	Spink J. W. (2019): " Food Fraud Prevention", Introduction, Implementation, and Management", Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2019, ISBN 978-1-4939-9621-6 (eBook), https://doi.org/10.1007/978-1-4939-9621-6
	7	Suwała G., (2019), Food Fraud - the Problem Which Concerns Even Pork Lard. [W:] Quality Sciences in the Face of the Challenges of Innovative Economy and Sustainable Development : Book of Abstracts, Cracow : Polish Society of Commodity Science, s. 99.
	8	Suwała G., (2020), Identyfikacja fałszowania frakcji tłuszczowej wybranych czekolad, "Żywność : nauka - technologia - jakość", R. 27, nr 2 (123), s. 142-155; http://wydawnictwo.pttz.org/wp-content/uploads/2020/12/11_Suwała.pdf
	9	Tuszyński T., Czernicka M., Zafałszowanie żywności i napojów oraz metody ich wykrywania, Laboratorium 2008,
	10	Wierchnicki R., Żywność pod kontrolą izotopową, Przemysł Spożywczy 2008,
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 cząstkowych uzyskanych za poszczególne aktywności	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
	Ocena obliczana jest jako średnia arytmetyczna ocen cząstkowych oraz ocen za aktywność na zajęciach	
Osoby prowadzące przedmiot	Lp.	Nauczyciel
	1	Suwała Grzegorz, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)
Informacje dodatkowe	W razie konieczności, godziny w kontakcie bezpośrednim realizowane są zdalnie.	

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

Nakład pracy studenta	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
	Zajęcia z planu studiów	30	18
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	10	23
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	10	10
	Przygotowanie i analiza danych	12	12
	Przeprowadzenie badań (literaturowych, empirycznych)	10	10
	Przygotowanie prac pisemnych (ekspertyza, projekt, esej, raport, referat itp.)	4	3
	Przygotowanie prezentacji	2	2
	Przygotowanie do zajęć (w tym z wykorzystaniem platformy Moodle)	10	10
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	10	10
	Egzamin	2	2
	Suma godzin	100	100
	Liczba punktów ECTS	4	4