



Karta przedmiotu
Urzędowa kontrola artykułów rolno-spożywczych

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów inspekcja weterynaryjna	Cykl kształcenia (nabór) 2023/24	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt	Kod przedmiotu 06IWS.PI40.1459.23	
Poziom studiów pierwszego stopnia (inż.)	Języki wykładowe polski	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów studia stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne	brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające	brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator	Mirosław Banaszak	
Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 20	

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
-----	--------------------------	---	-----------------------------------

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych do badań laboratoryjnych	IW_O1_K_W10	P6S_WK P6S_WK_inż
W2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu przepisy i normy regulujące warunki pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych do badań laboratoryjnych i próbek arbitrażowych	IW_O1_K_W10	P6S_WK P6S_WK_inż
Umiejętności:			
U1	potrafi samodzielnie przygotować plan pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych	IW_O1_K_U07	P6S_UW P6S_UU P6S_UW_inż
U2	potrafi dokonać opisu poboru i zabezpieczenia zgodnie z zasadami określonymi w dokumentach normalizacyjnych próbki artykułów rolno-spożywczych	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
U3	potrafi sporządzić wymaganą dokumentację towarzyszącą pobranej próbce	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
Kompetencje społeczne:			
K1	jest gotów do podjęcia działań zawodowych związanych z przystąpieniem do poboru prób i właściwego postępowania z próbką zgodnie z obowiązującymi wytycznymi	IW_O1_K_K02	P6S_KO P6S_KR
K2	gotów do podnoszenia kwalifikacji w zakresie próbkobrania	IW_O1_K_K03	P6S_KK

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Urzędowa kontrola żywności – struktura i organizacja oraz podział kompetencji	Wykład	W1, W2, K2
2.	Przepisy regulujące działalność organów urzędowej kontroli, przepisy UE i krajowe	Wykład	W1, W2, K1
3.	Zadania organów administracji kontrolnej (omówienie zakresu rzeczowego i miejscowego inspekcji działającej w obszarze prawa	Wykład	W1, W2
4.	Arbitraż i jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych	Wykład	W1, W2
5.	Rzeczoznawca w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nabywanie uprawnień i kompetencje	Wykład	W1, W2, K1, K2

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
6.	Zasady, normy i przepisy z zakresu pobierania próbek do badań	Wykład	W1, W2, K1, K2
7.	Pobieranie próbek do badań - wstępna ocena jakości oraz ocena organoleptyczna	Wykład	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
8.	Narzędzia niezbędne do pobierania próbek i sposób zabezpieczania pobranych próbek	Wykład	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
9.	Podstawowe zasady pobierania próbek do badań laboratoryjnych, zabezpieczanie próbek ich przechowywanie	Wykład	W1, W2, U1, U2, U3
10.	Warunki i zasady pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3
11.	Zasady pobierania próbek nasion rzepaku i roślin oleistych	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3
12.	Zasady pobierania próbek mleka i jego przetworów	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3
13.	Zasady pobierania próbek mięsa i przetworów mięsnych	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
14.	Zasady pobierania próbek zbóż i przetworów zbożowych oraz roślin strączkowych	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
15.	Pakowanie, zabezpieczanie pobranych próbek, ich oznakowanie i etykietowanie Przechowywanie i transport	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
16.	Zasady pobierania próbek miodu i produktów pszczelich	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
17.	Zajęcia praktyczne - przygotowanie planu pobrania próbek, dobranie narzędzi i sposobu pobrania i zabezpieczenia próbek do badań	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
18.	Protokół pobrania próbek do badań, zasady wypełniania, przechowywania	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2
19.	Plan pobierania próbek, dokumentowania - protokół pobrania próbek, zabezpieczenia i oznakowanie próbek	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć	
-------------	--

Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Dyskusja	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Kolokwium	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	<p>Wykłady: średnia arytmetyczna z pozytywnej oceny z dwóch kolokwium . Możliwość dwukrotnej poprawy oceny niedostatecznej. Oceny cząstkowe z kolokwium: Zastosowana będzie skala ocen w zależności od stopnia osiągnięcia efektów uczenia się: a) od 91% bardzo dobry (5,0); b) od 81% dobry plus (4,5); c) od 71% dobry (4,0); d) od 61% dostateczny plus (3,5); e) od 51% dostateczny (3,0); f) poniżej 51% niedostateczny (2,0).</p>	
Ćwiczenia audytoryjne	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Case study	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Sprawozdanie	50%
	Kolokwium	50%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
<p>Uzyskanie pozytywnych ocen z sumy sprawozdan i jednego kolokwium pisemnego. Ćwiczenia audytoryjne: średnia arytmetyczna za uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium i trzech sprawozdań (samodzielnie opracowane wg określonych przez prowadzącego składników oceny dla poszczególnych zadań). Ocena średnia na podstawie 3 ocen cząstkowych: a) od 4,76 bardzo dobry (5,0); b) od 4,26 dobry plus (4,5); c) od 3,76 dobry (4,0); d) od 3,26 dostateczny plus (3,5); e) od 3,00 dostateczny (3,0); f) poniżej 3,00 niedostateczny (2,0)</p>		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Kolokwium	Sprawozdanie
W1	x	x
W2	x	x
U1		x
U2		x
U3		x
K1	x	x

K2	x	x
----	---	---

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5 poz. 44), www.isap.sejm.gov.pl
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2016 r. w sprawie nabywania uprawnień do wykonywania niektórych czynności związanych z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz dokumentowania tych czynności (Dz. U. z 2016 r. poz. 378), www.isap.sejm.gov.pl
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 5 marca 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2003 r. Nr 59 poz. 526), www.isap.sejm.gov.pl

Literatura uzupełniająca

1. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5 poz. 44), www.isap.sejm.gov.pl
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2016 r. w sprawie nabywania uprawnień do wykonywania niektórych czynności związanych z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz dokumentowania tych czynności (Dz. U. z 2016 r. poz. 378), www.isap.sejm.gov.pl
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 5 marca 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2003 r. Nr 59 poz. 526), www.isap.sejm.gov.pl
4. PN-EN ISO 542 Nasiona oleiste Pobieranie próbek
5. PN-A-74001 Przetwory zbożowe Pobieranie próbek
6. PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne Pobieranie próbek
7. PN-R-74013 Ziarno zbóż Wstępna ocena jakości i badania cech organoleptycznych
8. PN-R-66149 Ziarno roślin oleistych Ocena organoleptyczna
9. PN-EN ISO 24333 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Pobieranie próbek
10. PN-ISO 3100-1 Mięso i przetwory mięsne Pobieranie i przygotowanie próbek do badań Pobieranie próbek
11. PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne. Wytyczne do pobierania próbek

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	10
	Ćwiczenia audytoryjne	20
Praca własna studenta	Konsultacje	5
	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	20
	Przygotowanie sprawozdania	10
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut