

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:	
-----------------	--------------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu <sup>1)</sup> :	Zafałszowanie żywności i metody ich wykrywania	ECTS <sup>2)</sup>	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski <sup>3)</sup> :	The adulterations of food and methods used for their detection		
Kierunek studiów <sup>4)</sup> :	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordynator przedmiotu <sup>5)</sup> :	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Owoców i Warzyw		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :	Wydział Nauk o Żywności		
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) przedmiot do wyboru 3	b) stopień 2 rok 2	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :	Semestr letni	Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> :	język polski
Założenia i cele przedmiotu <sup>12)</sup> :	Zapoznanie studentów ze sposobami fałszowania żywności oraz przedstawienie podstawowych sposobów oraz nowoczesnych technik wykorzystywanych w ocenie autentyczności produktów spożywczych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin <sup>13)</sup> :	wykład liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne <sup>14)</sup> :	wykład, dyskusja, konsultacje		
Pełny opis przedmiotu <sup>15)</sup> :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przepisy prawne dotyczące przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym, rodzaje możliwych zafałszowań żywności, postęp w sposobach fałszowania żywności ('inteligentne' fałszowanie żywności),</li> <li>• kryteria służące ocenie autentyczności i oryginalności produktów spożywczych, metody wykrywania zafałszowań oparte na ocenie podstawowych parametrów fizyko-chemicznych produktów, określenie autentyczności produktów w oparciu o techniki analizy instrumentalnej, analizy statystyczne wykorzystywane w badaniu autentyczności</li> <li>• kontrola produktów spożywczych w Polsce i na świecie.</li> </ul>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) <sup>16)</sup> :	Chemia żywności, Analiza i ocena jakości żywności		
Założenia wstępne <sup>17)</sup> :	Student powinien posiadać elementarną wiedzę na temat składników żywności oraz znać podstawowe metody analityczne wykorzystywane w ocenie żywności		
Efekty kształcenia <sup>18)</sup> :	01 – ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom 02 – zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów	04 – ma świadomość konieczności ciągłego kontrolowania produktów spożywczych w Polsce i na świecie 05 – potrafi dobrać metodę analityczną w celu wykrycia zafałszowania żywności	

	03 – posiada pogłębianą umiejętność oceny autentyczności produktów spożywczych na podstawie parametrów fizyko-chemicznych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :	Efekt 1-5 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia <sup>20)</sup> :	Treść pytań zaliczeniowych z oceną	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową <sup>21)</sup> :	Zaliczenie pisemne – 100%	
Miejsce realizacji zajęć <sup>22)</sup> :	sala dydaktyczna	
Literatura podstawowa i uzupełniająca <sup>23)</sup> : 1. Kubiak A., Nowoczesne metody badań autentyczności produktów spożywczych i regionu pochodzenia, Przemysł Spożywczy, 2005, 5, 34-36. 2. Targoński Z., Stój A., Zafalszowania żywności i metody ich wykrywania, Żywność, Nauka Technologia, Jakość, 2005, 4, 45, Sup., 30-40. 3. Sawicki W., Falszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś, Przemysł Spożywczy, 2009, 63, 2-6. 4. Da-Wen S., Modern techniques for food authentication, 2008, Charon Tech. Ltd, Canada 5. Lees M., Food authenticity and traceability, 2000, Woodhead Publishing Limited Cambridge, England.		
UWAGI <sup>24)</sup> :		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot<sup>25)</sup>

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia <sup>18)</sup> - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS <sup>2)</sup> :	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu<sup>26)</sup>

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom	K_W11, K_K01
02	zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów	K_W09, K_U04
03	posiada pogłębianą umiejętność oceny autentyczności produktów spożywczych na podstawie parametrów fizyko-chemicznych	K_W07, K_U01
04	ma świadomość konieczności ciągłego kontrolowania produktów spożywczych w Polsce i na świecie	K_W09, K_K01, K_K03
05	potrafi dobrać metodę analityczną w celu wykrycia zafalszowania żywności	K_W07, K_U01