

Nazwa zajęć:	Zafałszowanie żywności i metody ich wykrywania	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The adulterations of food and methods used for their detection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień drugi	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: II	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-02Z-12-11

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów ze sposobami fałszowania żywności oraz przedstawienie podstawowych sposobów oraz nowoczesnych technik wykorzystywanych w ocenie autentyczności produktów spożywczych. Tematyka wykładów: przepisy prawne dotyczące przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym, rodzaje możliwych zafałszowań żywności, postęp w sposobach fałszowania żywności ('inteligentne' fałszowanie żywności), 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, kontrola produktów spożywczych w Polsce i na świecie.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – student ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom W2 - student zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów W3 - student zna metody analityczne wykorzystywane w celu wykrycia zafałszowania żywności	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, W3 - Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kubiak A., Nowoczesne metody badań autentyczności produktów spożywczych i regionu pochodzenia, Przemysł Spożywczy, 2005, 5, 34-36. 2. Targoński Z., Stój A., Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania, Żywność, Nauka Technologia, Jakość, 2005, 4, 45, Sup., 30-40. 3. Sawicki W., Fałszowanie 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, kolokwium), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	student ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom	TZ2_KW05	2
Wiedza – W2	student zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów	TZ2_KW02	2
Wiedza – W3	student zna metody analityczne wykorzystywane w celu wykrycia zafalszowania żywności	TZ2_KW01, TZ2_KW03	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zafalszowanie żywności i metody ich wykrywania	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The adulterations of food and methods used for their detection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień drugi	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: II <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-02L-12-8

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów ze sposobami fałszowania żywności oraz przedstawienie podstawowych sposobów oraz nowoczesnych technik wykorzystywanych w ocenie autentyczności produktów spożywczych. Tematyka wykładów: przepisy prawne dotyczące przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym, rodzaje możliwych zafalszowań żywności, postęp w sposobach fałszowania żywności ('inteligentne' fałszowanie żywności), kryteria służące ocenie autentyczności i oryginalności produktów spożywczych, metody wykrywania zafalszowań oparte na ocenie podstawowych parametrów fizyko-chemicznych produktów, określenie autentyczności produktów w oparciu o techniki analizy instrumentalnej, analizy statystyczne wykorzystywane w badaniu autentyczności, kontrola produktów spożywczych w Polsce i na świecie.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – student ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom W2 - student zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów W3 - student zna metody analityczne wykorzystywane w celu wykrycia zafalszowania żywności	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
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., Fałszowanie 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			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, kolokwium), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	student ma rozszerzoną wiedzę na temat przepisów prawnych dotyczących nieuczciwym praktykom	TZ2_KW05	2
Wiedza – W2	student zna kryteria służące ocenie autentyczności produktów	TZ2_KW02	2
Wiedza – W3	student zna metody analityczne wykorzystywane w celu wykrycia zafalszowania żywności	TZ2_KW01, TZ2_KW03	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,