

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiot u	Autentyczność i zafałszowania żywności	
BiJPŻ/P/I/ST/30			Food authenticity and adulteration	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		V		
Przynależność do grupy zajęć		B <sub>1</sub> Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15 [h]	2 ECTS
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		1 ECTS
		Inżynieria chemiczna		1 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		-
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		<a href="http://www.uniwersytetradom.pl">www.uniwersytetradom.pl</a>		
Adres e-mail, telefon koordynatora		<a href="mailto:m.kowalska@uthrad.pl">m.kowalska@uthrad.pl</a>		

## EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z rodzajem zagrożeń fałszowania żywności oraz sposobów ich zapobiegania i wykrywania.
Treści programowe:	<p><b>Wykład</b></p> <p>Zagadnienia wstępne- podstawowe pojęcia: fałszowanie żywności, autentyczność żywności, wymagania prawne (2h, W1)</p> <p>Autentyczność żywności w ujęciu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności (ISO 22000, BRC, IFS, Global G.A.P.) (2h, W1)</p> <p>Grupy żywności najbardziej narażone na zafałszowanie (2h, W1)</p> <p>Metody wykrywania zafałszowań żywności (4h, W1)</p> <p>Bazy danych dotyczące zafałszowań żywności (2h, W1)</p>

	Krajowe instytucje nadzorujące autentyczność żywności- zadania, raporty (2h, W1) Zaliczenie (1h, W1)
Metody dydaktyczne (kształcenia):	– wykład informacyjny – wykład konwersatoryjny – metoda przypadków
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Ryzyko i zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby ich określania i przeciwdziałania oraz uwarunkowania systemowe z zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności na każdym etapie jej produkcji, przechowywania, dystrybucji	K_WG05	wykład	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	Zaliczenie pisemne

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe	
<b>Literatura podstawowa:</b> Lewkowicz, A., & Pływaczewski, W. (red). 2015. „Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności”. Wyższa Szkoła Policji. Płocki R., 2017, „Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania”, Wyższa Szkoła Policji, Szczytno Targoński Z., A. Stój. 2005. „Zafalszowania żywności i metody ich wykrywania”. Nauka. Technologia. Jakość 4 (45) : 30-40. Przetaczek-Rożnowska I., M. Rosiak. 2011. „Wykrywanie zafalszowań żywności”. Przemysł Spożywczy 65 (2) : 20-24. Kowalska, M., Mitrosz, P., Osytek, K., 2018. „Wybrane aspekty dotyczące fałszowania żywności” , 72, 36-40.	
<b>Literatura uzupełniająca:</b> Spink J., M.C. Douglas 2011. „Defining the public health threat of food fraud”. <i>Journal of Food Science</i> 76 (9) : R157-R163. Ellis D.I., V.L. Brewster, W.B. Dunn, J.W. Allwood, A.P. Golovanov, R. Goodacre. 2012. „Fingerprinting food: current technologies for the detection of food adulteration and contamination”. <i>Chemical Society Reviews</i> 41: 5706-5727.	

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne

Udział w wykładach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10[h]	X	X
Przygotowanie do wykładów	X	25[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10[h]/0,4 ECTS	25 [h]/1,0 ECTS	15[h]/0,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi