

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Modyfikacje żywności	
BiJPŻ/P/I/ST/28			Food modifications	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Praktyczny		
Forma studiów		Studia stacjonarne		
Semestr / semestry		V		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych		
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		0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		0,5 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna Technologia żywności i żywienia Nauki o zarządzaniu i jakości		1 ECTS 1 ECTS 0 ECTS
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		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

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

Cel kształcenia:	Przekazanie wiedzy nt. specyfiki modyfikowania żywności w tym celu i zakresu oraz aktualnymi trendami, kontrowersjami, korzyściami i zagrożeniami dotyczącymi tej żywności.
Treści programowe:	Wykład: Znaczenie inżynierii genetycznej we współczesnym świecie (1h) Definicje prawne oraz istota modyfikacji żywności, produktów GMO oraz żywności zmodyfikowanej genetycznie (2h) Regulacje prawne GMO i odbiór społeczny (2h) Bezpieczeństwo roślin uprawnych GM wg Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) (2h) Kontrowersje wokół żywności zmodyfikowanej genetycznie. Stygmatyzacja produktów modyfikowanych (2h) Wykrywanie nieautoryzowanych modyfikacji (2h) Procedury oceny bezpieczeństwa odmian GM (2h) Przykłady zastosowania organizmów zmodyfikowanych w produkcji żywności (2h)
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład: informacyjny i konwersatoryjny
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Wykład: praca pisemna/test zaliczeniowy 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	zjawiska, trendy rozwojowe, zastosowania praktyczne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności z uwzględnieniem idei zrównoważonego rozwoju oraz podstawowe uwarunkowania prawne, ekonomiczne, społeczne, etyczne, ekonomiczne i środowiskowe związane z działalnością zawodową w tym z pozyskiwaniem żywności i jej przetwarzaniem	K_WK07 K_WK08	wykład	zaliczenie	Praca pisemna

Literatura i pomoce naukowe
Literatura podstawowa: Niemirowicz-Szczytt K., GMO w świetle najnowszych badań, SGGW, Warszawa 2012. Szkarlát M., Żywność genetycznie zmodyfikowana w stosunkach międzynarodowych, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2011. Literatura uzupełniająca: Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa, Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 2012.

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]/1ECTS	15[h]/0,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi