

Załącznik nr 4
do Zarządzenia nr 9/17
Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej
im. Stanisława Pigoń w Krośnie
z dnia 10 maja 2017 roku

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Badanie autentyczności i pochodzenia żywności PIBŻ C18
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Examination of the authenticity and origin of food
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny
Forma studiów:	stacjonarna, niestacjonarna
Koordinator przedmiotu:	Prof. nadzw., dr hab. inż. Elżbieta Kondratowicz-Pietruszka

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	do wyboru
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	s. stacjonarne – wykłady 10 h, ćw. laboratoryjne 20 h s. niestacjonarne – wykłady 6 h, ćw. laboratoryjne 12 h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora (efekty kształcenia wymienione w punkcie 5 powinny odzwierciedlać te relacje, należy więc wymienić odpowiednie efekty obszarowe):	
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	fizyka, chemia ogólna, chemia żywności, biochemia, mikrobiologia żywności.

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	2	Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiągniętych na tych zajęciach:	Wykłady Ćwiczenia laboratoryjne w sumie: ECTS	10 20 30 1,0	6 12 18 0,6
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń w sumie: ECTS	10 10 10 30 1,0	15 15 12 42 1,4
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Ćwiczenia laboratoryjne Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń w sumie: ECTS	20 10 30 1,0	18 12 30 1,0
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2) ECTS - obszar nauk		
 ECTS - obszar nauk		

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest wykształcenie u studentów umiejętności sprawnego poruszania się w tematyce autentyczności i identyfikowalności towarów oraz wykształcenia umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy w praktyce.
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne.
Treści kształcenia:	<p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cel, zakres i wybrane problemy autentyczności towarów 2. Fałszowanie towarów w ujęciu historycznym 3. Autentyczność i identyfikowalność w systemach jakości, regulacje prawne 4. Skutki ekonomiczne oraz moralno-etyczne fałszowania towarów 5. Znaczenie opakowań w identyfikowalności produktów 6. Rodzaje fałszowania żywności 7. Metody wykrywania fałszowania żywności <p>Ćwiczenia laboratoryjne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza labelingu opakowań, możliwości zafałszowań 2. Badania jakościowe mleka, wykrywanie fałszowania śmietany 3. Herbata – badania jakościowe, wykrywanie herbaty

	<p>wyeksportowanej</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Kawa – wykrywanie obecności kawy zbożowej w kawie naturalnej 5. Makaron – wykrywanie zawartości jaj w makaronie 6. Miód – metody wykrywania zafałszowań miodu 7. Ocet – wykrywanie obecności wolnych kwasów mineralnych 8. Wykrywanie zafałszowania oliwy z oliwek olejem z nasion 9. Olej jadalny – wykrywanie fałszowania olejami mineralnymi 10. Wykrywanie fałszowania w sokach owocowych i warzywnych.
--	---

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
<p>Na ocenę 3,0</p> <hr/> <p>Na ocenę 5,0</p>	<p>W zakresie wiedzy:</p> <hr/> <p>Ma podstawową wiedzę z zakresu autentyczności i identyfikowalności towarów.</p> <hr/> <p>Ma szczegółową wiedzę z zakresu autentyczności i identyfikowalności towarów.</p>	<p>K_W01</p>	Wykład	Projekt
<p>Na ocenę 3,0</p> <hr/> <p>Na ocenę 5,0</p>	<p>Ma podstawową wiedzę z zakresu wybranych systemów jakości dotyczących procesu identyfikowalności produktu</p> <hr/> <p>Ma szczegółową wiedzę z zakresu wybranych systemów jakości dotyczących procesu identyfikowalności produktu</p>	<p>K_W02</p>		
<p>Na ocenę 3,0</p> <hr/> <p>Na ocenę 5,0</p>	<p>Zna podstawowe metody wykrywania zafałszowania produktów</p> <hr/> <p>Zna większość metod wykrywania zafałszowania produktów</p>	<p>K_W03</p>		
<p>Na ocenę 3,0</p> <hr/> <p>Na ocenę 5,0</p>	<p>w zakresie umiejętności:</p> <p>Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do wykonania podstawowej analizy wykrywania zafałszowania w wybranych produktach za pomocą odpowiednich technik laboratoryjnych, ale nie interpretuje otrzymanych rezultatów.</p>	<p>K_U01</p>	ćwiczenia laboratoryjne	ocena ze sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych
<p>Na ocenę 5,0</p>	<p>Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do wykonania szczegółowej analizy wykrywania zafałszowania w wybranych produktach za pomocą odpowiednich technik laboratoryjnych oraz interpretować otrzymane rezultaty</p>	<p>K_U02</p>		
<p>Na ocenę 3,0</p>	<p>Posiada umiejętność oceny jakości wybranych produktów za pomocą wybranych metod laboratoryjnych.</p>			

Na ocenę 5,0	Posiada umiejętność oceny jakości wybranych produktów za pomocą większości metod laboratoryjnych.			
Na ocenę 3,0	w zakresie kompetencji społecznych: Student wykazał się dbałością o porządek na stanowisku pracy, ale będąc pod stałą kontrolą i po interwencji prowadzącego.	K_K02	ćwiczenia laboratoryjne	Uwagi prowadzącego
Na ocenę 5,0	Student sam zadbał o porządek na stanowisku pracy.			
6. Sposób obliczania oceny końcowej				
20% oceny ze sprawozdań i 80% oceny z projektu				
7. Zalecana literatura				
Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cichoń Z. Towaroznawstwo żywności: podstawowe metody analityczne. Wyd. UE Kraków, 2009. 2. Flaczyk E., Korczaka J. Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. UP Poznań, 2010. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i Praktyka Warszawa, 2010. 			
Literatura uzupełniająca:	Publikacje dostępne w bibliotece PWSZ w Krośnie			
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)				
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]			
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	30 – s. stacjonarne/ 18 – s. niestacjonarne			
Samokształcenie	30 – s. stacjonarne/ 42 – s. niestacjonarne			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	30 – s. stacjonarne/ 30 – s. niestacjonarne			
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	2			
9. Uwagi				

*) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8

