

M uu_uu	BC2s_010
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Historia analizy i certyfikacji żywności History of food analysis and certification
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 0,76/0,24
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr Monika Sujka
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie rozwoju chemii na przestrzeni wieków w kontekście oceny składu żywności i walki z zafałszowaniami produktów spożywczych, zapoznanie z szeregiem ciekawostek z dziedziny analizy chemicznej, przedstawienie wkładu czołowych polskich i światowych naukowców w rozwój analityki żywności, zapoznanie z historią ustawodawstwa w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności oraz rozwojem instytucji zajmujących się certyfikacją żywności.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Żywność a rozwój cywilizacji. Sposoby fałszowania żywności na przestrzeni dziejów i pierwsze przepisy prawne dotyczące norm w produkcji i handlu żywnością. Początki chemii - alchemia w Egipcie, Indiach i Chinach. Poglądy filozofów greckich na budowę materii. Rozwój alchemii arabskiej i europejskiej (od średniowiecza do oświecenia). Odkrycie nowych pierwiastków oraz związków chemicznych i rozwój aparatury pomiarowej. Początki chemii jako nauki. Rozwój analizy chemicznej w XVIII-XX. Dokonania polskich naukowców w zakresie metod analizy składników żywności. Historia instytucji certyfikujących żywność w Polsce, w krajach europejskich i USA.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. William H. Brock, Historia chemii, Prószyński i S-ka, Warszawa 1999 2. Jan Sikora. Z historii chemii ..., Nasza Księgarnia, Warszawa 1977 3. Stanisław Kowalczyk. Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius. Wydawnictwo SGH, Warszawa, 2014. 4. B. W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat. Wydawnictwo Aletheia, Warszawa, 2012 5. Czasopisma branżowe
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład w formie prezentacji multimedialnej, dyskusja