



Analiza i ocena jakości żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mgr Joanna Moczko-Knapiak
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	1
Okres	VI

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	30	1
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	20	0,7
Praca własna studenta	10	0,3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	30	1

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.						12
	Forma zal.						Z/O
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						8
	Forma zal.						Z/O
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						10

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z metodami i technikami analitycznymi stosowanymi w badaniu żywności i kontroli jej jakości
C2	nabycie przez studentów umiejętności wykonywania wybranych analiz żywności wraz ze zrozumieniem ważności dokładności wykonywania badań oraz odpowiedzialności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W03	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Kolokwia cząstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Egzamin, obserwacja pracy studenta
Umiejętności – student potrafi		
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe, egzamin
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia cząstkowe, Obserwacja pracy studenta, egzamin
K_U25	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, egzamin
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokończenia się.	Obserwacja pracy studenta
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Systemy zapewniania jakości żywności w zakładach przetwórstwa spożywczego i zbiorowego żywienia	Kolokwium zaliczeniowe
Prezentacja multimedialna	Znaczenie analizy żywności. Podstawowe składniki żywności. Zafałszowania i zanieczyszczenia żywności	Kolokwium zaliczeniowe
Prezentacja multimedialna	Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań laboratoryjnych	Kolokwium zaliczeniowe
Prezentacja multimedialna	Metody wykorzystywane w analizie żywności	Kolokwium zaliczeniowe
Prezentacja multimedialna	Analiza sensoryczna i organoleptyczna żywności	Kolokwium zaliczeniowe
Prezentacja multimedialna	Tworzenie dokumentacji HACCP	Kolokwium zaliczeniowe
Ćwiczenia		
ćwiczenia laboratoryjne	Analiza sensoryczna i organoleptyczna. Metoda QDA	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena jakości puszek konserwowych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena jakości ryb oraz mięsa i produktów mięsnych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Analiza i ocena jakości nabiału oraz jaj. Analiza opakowań oraz ich wad.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Analiza i ocena jakości owoców, przypraw, warzyw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Tworzenie dokumentacji HACCP – podstawy.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe

Kryteria oceny

Ocena	Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny	
5,0	bardzo dobra	90-100%	% punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75
4,5	plus dobra	80-89%	% punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74
4,0	dobra	70-79%	% punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49
3,5	plus dostateczna	60-69%	% punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99
3,0	dostateczna	50-59%	% punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49
2,0	niedostateczna	<50%	% punktów: <60; Średnia ocen <3,0

Wymagania wstępne

Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

Obowiązkowa:

1. M. Obiedziński: „Wybrane zagadnienia z analizy żywności”, Wydawnictwo SGGW, 2009
2. Baryłko-Pikielnia, N., Matuszewska I.: „Sensoryczne badania żywności”, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
3. Analiza żywności - zbiór ćwiczeń, pod red. Gronowska-Senger A., Wyd. SGGW, Warszawa 2018
4. Opakowania i pakowanie żywności, pod red. Leszczyńskiego K. i Żbikowskiej A., Wyd SGGW, Warszawa 2016
5. Higiena produkcji żywności, pod red. Kołożyn-Krajewskiej D., Wyd SGGW, 2019 lub nowsze

Uzupełniająca:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000
3. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009
4. Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010
5. Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze