

|   |   |   |
|---|---|---|
| Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany | M_DI_25<br>S<br>2017/2018   |   |
| Kierunek lub kierunki studiów   | Dietetyka   |   |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim   | Analiza i ocena jakości żywności<br>Analysis and evaluation of food quality   |   |
| Język wykładowy   | polski  |   |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)  | obowiązkowy   |   |
| Poziom modułu kształcenia   | I   |   |
| Rok studiów dla kierunku  | II  |   |
| Semestr dla kierunku  | 3   |   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe  | 4 (2,72/1,28)   |   |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej   | Dr hab. Jolanta Król  |   |
| Jednostka oferująca przedmiot   | Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych  |   |
| Cel modułu  | Celem modułu jest przekazanie studentom zwięzłych i systematycznych wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych.  |   |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych  | Efekty Kierunkowe   | Realizowane Efekty Kształcenia  |
|   |   | Wiedza:   |
|   | DI_W10  | W1. Zna podstawowe pojęcia oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.                              |
|   |   | Umiejętności:   |
|   | DI_U12  | U1. Umie prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.                           |
|   | DI_U01<br>DI_U09  | U2. Potrafi ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami. |
|   |   | Kompetencje społeczne:  |
|   | DI_K06  | K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.   |
|   | DI_K02  | K2. Wykazuje aktywną postawę na zajęciach, potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.  |
| Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk  | 4 nauki rolnicze  |   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia  | W1 – zaliczenia pisemne, egzamin<br>U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, egzamin<br>K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne. |   |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu   | 100% ocena z egzaminu   |   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe   | Chemia analityczna, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności   |   |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok.   | Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania   |   |



|   |  |
|---|--|
| 100 słów.                                     | prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności (wody, suchej masy, białek i sacharydów). Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.  |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009.<br>Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012.<br>Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa 2012.<br>Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011.<br>Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.  |

30.09.2017 r.

Podpis