

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-K27-AOJŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Analiza i ocena jakości żywności</i> <i>Analysis and evaluation of food</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś, dr n. o zdr. Anna Tokarska
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.9. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Podstawowy/kierunkowy
2.2. Język wykładowy	Polski
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	III
2.4. Wymagania wstępne*	Biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, higiena i bezpieczeństwo żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady, laboratoria	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej oraz pracowni umiejętności praktycznych WLiNoZ, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/ zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Laboratoria: ćwiczenia praktyczne, dyskusja.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	- Świdorski F., (red.), Waszkiewicz-Robak, B., (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. SGGW, Warszawa, 2010. - Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W., Sensoryczna ocena jakości żywności. WAM, Gdynia, 2009. - Zalewski S., Postawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009.
	uzupełniające	- Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 2010. - Kmielek A., Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1-Zapoznanie z podstawową wiedzą z zakresu oceny sensorycznej. C2-Zapoznanie z metodami stosowanymi w ocenie sensorycznej żywności. Laboratoria: C1-Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia wybranych metod oceny sensorycznej produktu. C2-Rozwijanie wiedzy i umiejętności z zakresu oceny produktu metodami wykorzystywanymi w ocenie konsumenckiej produkcji potraw.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Charakterystyka podstawowych pojęć w ocenie sensorycznej. Rola analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności. Fizjologiczne podstawy percepcji smaku i zapachu. Tworzenie zespołu oceniającego – dobór szkolenie i monitorowanie. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych oraz zasady przygotowania materiału do badań sensorycznych. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie sensorycznej żywności. Laboratoria: Badanie wrażliwości sensorycznej oceniających. Przygotowanie próbek do oceny sensorycznej. Praktyczne zastosowanie metod oceny sensorycznej do wybranych produktów żywnościowych. Dobór metody oceny sensorycznej

do rodzaju zadania, przygotowanie karty oceny, przeprowadzenie oceny i interpretacja wyników. Konsumencka ocena produktów – badanie preferencji na przykładzie wybranych produktów. Ocena konsumencka opakowań. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY :		
W01	Charakteryzuje pojęcia stosowane w analizie sensorycznej	D1P_W02
W02	Charakteryzuje podstawowe metody badań stosowane w ocenie sensorycznej produktów	D1P_W12
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Ocenia produkty wybranymi metodami wykorzystywanymi w analizie sensorycznej	D1P_U02
U02	Ocenia produkty metodami wykorzystywanymi w ocenie konsumenckiej	D1P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Dba o porządek na stanowisku pracy i wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadani	D1P_K01
K02	Nabywa kompetencje pracy w grupie	D1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Egzamin		Aktywność na zajęciach		Praca w grupie		Inne zaliczenie praktyczne									
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć									
	W	C	W	C	W	C	W	C								
K_W02	x		x													
K_W13	x		x													
K_U02				x		x		x								
K_U04				x		x		x								
K_K01				x		x										
K_K05				x		x										

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.
laboratoria (C)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
-----------	---------------------

	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	30	20
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	20	15
<i>Przygotowanie do testu</i>	10	15
<i>Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych</i>	10	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....