

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.AOJŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Analiza i ocena jakości żywności</i> <i>Food analysis and quality assessment</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Prof. nadzw. dr hab. Grażyna Świdowska-Kołacz
1.6. Kontakt	grazyna.swidowska-kołacz@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h laboratorium)
2.2. Wymagania wstępne	Biologia, biochemia, chemia żywności, technologia żywności, toksykologia żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/laboratorium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WNSiP, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Laboratorium: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Świdowski 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. - Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2022. - Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. UM, Poznań, 2009.
	uzupełniająca	- Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 2010. - Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016. - Artykuły naukowe, popularne i prasowe dotyczące analizy i oceny jakości żywienia.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

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. C3. Słuchacze nabywają umiejętności wyboru metody i techniki analizy sensorycznej dla poszczególnych grup produktów. C4. Omówione zostają zasady oceny jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta przy ocenie organoleptycznej i sensorycznej. 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. Przeprowadzenie oznaczeń zawartości i charakterystyki składników żywności tj. białek, tłuszczów, węglowodanów, wody. 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 uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Charakteryzuje pojęcia stosowane w analizie sensorycznej.	DI1P_W01
W02	Charakteryzuje podstawowe metody badań stosowane w ocenie sensorycznej produktów.	DI1P_W08
W03	Zna celowość, zasady i podstawowe warunki stosowania wybranych, podstawowych metod analitycznych.	DI1P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Ocenia produkty wybranymi metodami wykorzystywanymi w analizie sensorycznej.	DI1P_U02
U02	Ocenia produkty metodami wykorzystywanymi w ocenie konsumenckiej.	DI1P_U04
U03	Potrafi przeprowadzać podstawowe analizy chemiczne i fizykochemiczne produktów i surowców żywnościowych.	DI1P_U04
U04	Umie przeprowadzić analizę bibliograficzną dostępnych źródeł informacji z uwzględnieniem zagranicznych baz danych.	DI1P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Dbą o porządek na stanowisku pracy i wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadania.	DI1P_K01
K02	Nabywa kompetencje pracy w grupie.	DI1P_K04
K03	Zachowuje się w sposób etyczny podczas prowadzenia analiz i jest świadomy odpowiedzialności społecznej za jakość uzyskiwanych wyników analitycznych.	DI1P_K04
K04	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych.	DI1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Egzamin ustny/pisemny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Praca w grupie		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>	<i>W</i>	<i>L</i>	<i>...</i>
W01	+				+													
W02	+				+													
W03	+				+													
U01	+						+			+			+			+		
U02	+						+			+			+			+		
U03	+						+			+			+			+		
U04	+						+			+			+			+		
K01	+															+		
K02	+															+		
K03	+															+		
K04	+															+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma	Ocena	Kryterium oceny
--------------	--------------	------------------------

zajęć		
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
Laboratorium (L)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, projektu, pracy własnej i w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, projektu, pracy własnej i w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, projektu, pracy własnej i w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, projektu, pracy własnej i w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, projektu, pracy własnej i w grupie oraz aktywności na zajęciach.

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>	25	20
<i>Udział w wykładach</i>	10	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	25	30
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	15	15
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

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

.....