

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.B/C.AOJŻ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Analiza i ocena jakości żywności

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Food analysis and quality assessment

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	Prof. nadzw. dr hab. Grażyna Świderska-Kołacz
1.6. Kontakt	grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Biologia, biochemia, chemia żywności, technologia żywności, toksykologia żywności

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady/laboratorium
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Świderski F. (redaktor), Waszkiewicz-Robak B. (redaktor) Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, 2010. 2. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej, Gdynia, 2009. 3. Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2009. 4. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2022. 5. Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, Poznań, 2009.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2010. 2. Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2016. 3. Artykuły naukowe, popularne i prasowe dotyczące analizy i oceny jakości żywienia.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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.

Laboratorium

- **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

Wykłady

1. Charakterystyka podstawowych pojęć w ocenie sensorycznej.
2. Rola analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności.
3. Fizjologiczne podstawy percepcji smaku i zapachu.
4. Tworzenie zespołu oceniającego – dobór szkolenie i monitorowanie.
5. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych oraz zasady przygotowania materiału do badań sensorycznych.
6. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie sensorycznej żywności.

Laboratoria

1. Badanie wrażliwości sensorycznej oceniających.
2. Przygotowanie próbek do oceny sensorycznej.
3. Praktyczne zastosowanie metod oceny sensorycznej do wybranych produktów żywnościowych.
4. Przeprowadzenie oznaczeń zawartości i charakterystyki składników żywności tj. białek, tłuszczów, węglowodanów, wody.
5. Dobór metody oceny sensorycznej do rodzaju zadania, przygotowanie karty oceny, przeprowadzenie oceny i interpretacja wyników.
6. Konsumencka ocena produktów – badanie preferencji na przykładzie wybranych produktów.
7. Ocena konsumencka opakowań.
8. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Egzamin ustny/ pisemny	Kolokwium	Projekt	Aktywność na zajęciach	Praca własna	Praca w grupie
------------------------------	------------------------	-----------	---------	------------------------	--------------	----------------

Forma zajęć

1: 2:	Wykład (W)	Laboratorium (L)	Wykład (W)	Laboratorium (L)	Wykład (W)	Laboratorium (L)	Wykład (W)	Laboratorium (L)	Wykład (W)	Laboratorium (L)	Wykład (W)	Laboratorium (L)
W01	+			+								
W02	+			+								
W03	+			+								
U01	+					+		+		+		+
U02	+					+		+		+		+
U03	+					+		+		+		+
U04	+					+		+		+		+
K01	+											+
K02	+											+
K03	+											+
K04	+											+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu.

Forma zajęć:**LABORATORIUM (L)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	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	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	25	20
Udział w wykładach	10	10
Udział w laboratoriach	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	25	30
Przygotowanie do wykładu	15	15
Przygotowanie do laboratorium	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	2	2

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

.....