

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

**1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

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

**2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

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

**3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

<b>3.1. Forma zajęć</b>	Wykłady/laboratorium	
<b>3.2. Miejsce realizacji zajęć</b>	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WNSiP, UJK	
<b>3.3. Forma zaliczenia zajęć</b>	Egzamin/zaliczenie z oceną	
<b>3.4. Metody dydaktyczne</b>	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Laboratorium: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
<b>3.5. Wykaz literatury</b>	<b>podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Świdarski F. (red.), Waszkiewicz-Robak B. (red.) Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. SGGW, Warszawa, 2010.</li> <li>Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. WAM, Gdynia, 2009.</li> <li>Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009.</li> <li>Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010.</li> <li>Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. UM, Poznań, 2009.</li> </ol>
	<b>uzupełniająca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 2010.</li> <li>Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016.</li> <li>Artykuły naukowe, popularne i prasowe dotyczące analizy i oceny jakości żywienia.</li> </ol>

**4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

<p><b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b></p> <p><b>Wykłady:</b></p> <p><b>C1.</b> Zapoznanie z podstawową wiedzą z zakresu oceny sensorycznej.</p> <p><b>C2.</b> Zapoznanie z metodami stosowanymi w ocenie sensorycznej żywności.</p> <p><b>C3.</b> Słuchacze nabywają umiejętności wyboru metody i techniki analizy sensorycznej dla poszczególnych grup produktów.</p> <p><b>C4.</b> Omówione zostają zasady oceny jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta przy ocenie organoleptycznej i sensorycznej.</p> <p><b>Laboratoria:</b></p> <p><b>C1.</b> Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia wybranych metod oceny sensorycznej produktu.</p> <p><b>C2.</b> Rozwijanie wiedzy i umiejętności z zakresu oceny produktu metodami wykorzystywanymi w ocenie konsumenckiej produkcji potraw.</p>
--

#### 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 <b>WIEDZY:</b>		
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 <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
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 <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
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								
	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...			
W01	+				+																			
W02	+				+																			
W03	+				+																			
U01	+								+			+			+			+						
U02	+								+			+			+			+						
U03	+								+			+			+			+						
U04	+								+			+			+			+						
K01	+																				+			
K02	+																				+			
K03	+																				+			
K04	+																				+			

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
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>	<b>25</b>	<b>20</b>
<i>Udział w wykładach</i>	10	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	<b>25</b>	<b>30</b>
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	15	15
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	10	15
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

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

.....