

Skrócony opis modułu kształcenia

M DI 19 - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_19 (N) 2017/2018	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza i ocena jakości żywności 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 (1,68/2,32)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Piotr Domaradzki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych, przygotowanie do samodzielnego przeprowadzania wybranych procedur analitycznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W02++ R1A_W04	W1. Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu analizy i oceny jakości żywności.
	DI_W10+++ R1A_W05	W2. Zna metody stosowane w analizie żywności i rozumie ich zasady.
	DI_U12++ R1A_U05	U1. Potrafi pobrać i przygotować próbki do analiz oraz przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.
	DI_U09+++ R1A_U04	U2. Umie ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami.
	DI_K10++ R1A_K07	K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.
	DI_K06++ R1A_K05	K2. Wykazuje aktywną postawę świadomego konsumenta żywności.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia analityczna, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności m.in. wody, suchej masy, białek i tłuszczów. 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. Bączkowiec 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. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa 2012. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.

Data 30.09.2017 Podpis [Podpis]