

Skrócony opis modułu

Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_26 S 2018/2019	
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 (2,72/1,28)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król prof. nadzw. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom związanych i systematycznych wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI_W10	W1. Zna podstawowe pojęcia oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.
		Umiejętności:
	DI_U12	U1. Umie prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.
	DI_U09 DI_U01	U2. Potrafi ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K06	K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.
	DI_K02	K2. Wykazuje aktywną postawę na zajęciach, potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – zaliczenia pisemne, egzamin U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, egzamin 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	80% oceny z egzaminu 20% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia analityczna	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok.	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania	

100 słów.	prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności (wody, suchej masy, białek i sacharydów). 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. Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszczak 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.