

KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Rok akademicki: 2024/2025

Analiza żywności	
NAZWA PRZEDMIOTU	Analiza żywności
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz
LICZBA GODZIN	
KONWERSATORIUM	10
ĆWICZENIA	15
CELE PRZEDMIOTU	
CEL 1	Przekazanie podstaw wiedzy nt. metod stosowanych w analizie żywności. Poznanie specyfiki analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności.
CEL 2	Poznanie źródeł naturalnych poszczególnych składników odżywczych, ich znaczenie i pełnioną funkcję biologiczną.
EFEKTY UCZENIA SIĘ	
MW1	Student zna metody analityczne, a w szczególności metody analizy sensorycznej i organoleptycznej (EUK6_W2, EUK6_W3, EUK6_W4)
MW2	Zna fizjologiczne podstawy analizy sensorycznej (EUK6_W1).
MU1	Student potrafi przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań zgodnie z zasadami higieny, planowania i bezpieczeństwa na stanowisku pracy (EUK6_U8).
MU2	Analizuje wartość odżywczą i jakość zdrowotną produktów spożywczych oraz zawartość w nich wybranych witamin i składników mineralnych (EUK6_U2).
MK1	Jest gotów systematycznie poszerzać wiedzę, a w razie potrzeby zwrócić się do innych specjalistów (EUK6_KS1, EUK6_KS2).

Analiza żywności	
MK2	Posiada zdolność komunikowania się z pacjentem w celu oceny spożywanych przez niego produktów spożywczych(EUK6_KS6).
WYMAGANIA WSTĘPNE	
Podstawy wiedzy z zakresu biologii i chemii na poziomie szkoły średniej.	
TREŚCI PROGRAMOWE	SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH
KONWERSATORIUM 1	Podstawy analizy żywności – definicje i metody analityczne.
KONWERSATORIUM 2	Zasady analizy sensorycznej i organoleptycznej. Wymagania stawiane kandydatom do zespołu oceniającego.
KONWERSATORIUM 3	Analiza mleka i produktów mleczarskich pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie oraz jakości w zależności od sposobu przetworzenia.
KONWERSATORIUM 4	Analiza pieczywa pod względem zawartości składników odżywczych, dodatków do żywności i ich wpływu na zdrowie. Skład i wartości odżywcze zbóż: pszenicy, żyta, orkisz, płaskurki, amarantusa.
KONWERSATORIUM 5	Analiza wędlin pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie.
KONWERSATORIUM 6	Analiza kakao i czekolady pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie.
KONWERSATORIUM 7	Analiza przypraw ziołowych pod względem zawartości składników odżywczych, mineralnych i aktywnych i ich wpływu na zdrowie. Dodatki do żywności poprawiające jakość sensoryczną. Skażenie żywności i zafałszowania żywności.
KONWERSATORIUM 8	Opakowania środków spożywczych. Referencyjne wartości spożycia (RWS). System RASFF.
ĆWICZENIE 1	Ocena wrażliwości smakowej – test na daltonizm smakowy.
ĆWICZENIE 2	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów z zastosowaniem metod oceny sensorycznej.
ĆWICZENIE 3	Zajęcia w terenie: przeprowadzenie ankiety konsumenckiej na temat spożycia wybranych produktów spożywczych (preferencje, ocena organoleptyczna, świadomość żywieniowa) i opracowanie wniosków.
ĆWICZENIE 4	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów z zastosowaniem metod oceny sensorycznej.

Analiza żywności	
ĆWICZENIE 5	Obliczanie zawartości wybranych składników mineralnych w wybranych produktach spożywczych.
METODY DYDAKTYCZNE	
M1	Prezentacje multimedialne
M2	Analiza danych
M3	Pogadanka
M4	Burza mózgów
M5	Ćwiczenia z instruktążem
M6	Praca w grupach
NAKŁAD PRACY STUDENTA	
GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM	25 godz.
GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO	25 godz., w tym: Zapoznanie się z literaturą – 8 godz. Przygotowanie sprawozdania – 2 godz. Praca własna studenta- przygotowanie się do egzaminu – 15 godz.
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU	50 godzin
REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA	
Wszystkie zajęcia są obowiązkowe. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń na ocenę pozytywną.	
METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW	
W ZAKRESIE WIEDZY	Test wielokrotnego wyboru jednej odpowiedzi
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI	Obserwacja w trakcie zajęć: właściwe przygotowanie do zajęć prawidłowe przeprowadzenie oceny sensorycznej i organoleptycznej.
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH	Obserwacja w trakcie zajęć, umiejętność pracy w grupie, komunikatywność, aktywność
SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE	Przygotowanie sprawozdania na zadany temat, opracowanie wniosków.

Analiza żywności

**SPRAWDZIANY
PODSUMOWUJĄCE
(I i II termin)**

Egzamin: I termin: test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi
II termin: test wielokrotnego wyboru wielokrotnej odpowiedzi

KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ

NA OCENĘ 3,0

K: 60-70% prawidłowych odpowiedzi/ Ćw- student jest mało aktywny na zajęciach, ma trudności w pracy w grupie, ćwiczenia wykonuje z licznymi błędami, sprawozdanie z zajęć terenowych ocenione na poziomie dostatecznym

NA OCENĘ 3,5

K: 71-75% prawidłowych odpowiedzi/ Ćw - student jest słabo aktywny na zajęciach, potrafi pracować w grupie, ćwiczenia wykonuje z licznymi błędami, sprawozdanie z zajęć terenowych ocenione na poziomie ponad dostatecznym

NA OCENĘ 4,0

K: 76-85% prawidłowych odpowiedzi/Ćw- student jest średnio aktywny na zajęciach, potrafi pracować w grupie, ćwiczenia wykonuje z nielicznymi błędami, sprawozdanie z zajęć terenowych ocenione na poziomie dobrym

NA OCENĘ 4,5

K: 86-90% prawidłowych odpowiedzi/ Ćw - student jest aktywny na zajęciach, potrafi pracować w grupie, ćwiczenia wykonuje z nielicznymi błędami, sprawozdanie z zajęć terenowych ocenione na poziomie ponad dobrym

NA OCENĘ 5,0

K: 91-100% prawidłowych odpowiedzi/ Ćw- student jest aktywny na zajęciach, potrafi pracować w grupie, ćwiczenia wykonuje bez błędów, sprawozdanie z zajęć terenowych ocenione na poziomie bardzo dobrym

LITERATURA OBOWIĄZKOWA

[1] Analiza sensoryczna wybrane metody i przykłady zastosowań, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2001.

[2] Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

[1] Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski E.Z. Chemia żywności, Tom I, II i III. 2012. WNT, Warszawa.