

# KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu  
Kierunek studiów: Dietetyka  
Forma studiów: stacjonarne  
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	20
ĆWICZENIA	20
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).

<b>Analiza żywności</b>	
<b>MK2</b>	Posiada zdolność komunikowania się z pacjentem w celu oceny spożywanych przez niego produktów spożywczych (EUK6_KS6).
<b>WYMAGANIA WSTĘPNE</b>	
Podstawy wiedzy z zakresu biologii i chemii na poziomie szkoły średniej.	
<b>TREŚCI PROGRAMOWE</b>	<b>SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH</b>
<b>KONWERSATORIUM 1</b>	Podstawy analizy żywności – definicje i metody analityczne.
<b>KONWERSATORIUM 2</b>	Zasady analizy sensorycznej i organoleptycznej. Wymagania stawiane kandydatom do zespołu oceniającego.
<b>KONWERSATORIUM 3</b>	Analiza mleka i produktów mleczarskich pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie oraz jakości w zależności od sposobu przetworzenia.
<b>KONWERSATORIUM 4</b>	Analiza przypraw ziołowych pod względem zawartości składników odżywczych, mineralnych i aktywnych i ich wpływu na zdrowie.
<b>KONWERSATORIUM 5</b>	Analiza pieczywa pod względem zawartości składników odżywczych, dodatków do żywności i ich wpływu na zdrowie. Skład i wartości odżywcze zbóż: pszenicy, żyta, orkiszu, płaskurki, amarantusa.
<b>KONWERSATORIUM 6</b>	Analiza wędlin pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie.
<b>KONWERSATORIUM 7</b>	Analiza kakao i czekolady pod względem zawartości składników odżywczych, wpływu na zdrowie.
<b>KONWERSATORIUM 8</b>	Dodatki do żywności poprawiające jakość sensoryczną. Referencyjne wartości spożycia (RWS).
<b>KONWERSATORIUM 9</b>	Skażenie żywności i zafałszowania żywności.
<b>KONWERSATORIUM 10</b>	Akty prawne dotyczące żywności. Opakowania środków spożywczych. System RASFF.
<b>ĆWICZENIE 1</b>	Ocena wrażliwości smakowej – test na daltonizm smakowy.
<b>ĆWICZENIE 2</b>	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów z zastosowaniem metod oceny sensorycznej.
<b>ĆWICZENIE 3</b>	Analiza sensoryczna, ocena organoleptyczna i konsumentcka wybranych produktów spożywczych.
<b>ĆWICZENIE 4</b>	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna wybranych produktów z zastosowaniem metod oceny sensorycznej.

<b>Analiza żywności</b>	
<b>ĆWICZENIE 5</b>	Zajęcia w terenie: przeprowadzenie ankiety konsumenckiej na temat spożycia wybranych produktów spożywczych (preferencje, ocena organoleptyczna, świadomość żywieniowa) i opracowanie wniosków.
<b>ĆWICZENIE 6</b>	Obliczanie zawartości wybranych składników mineralnych w wybranych produktach spożywczych.
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>	
<b>M1</b>	Prezentacje multimedialne
<b>M2</b>	Analiza danych
<b>M3</b>	Pogadanka
<b>M4</b>	Burza mózgów
<b>M5</b>	Ćwiczenia z instruktążem
<b>M6</b>	Praca w grupach
<b>NAKŁAD PRACY STUDENTA</b>	
<b>GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM</b>	40 godz.
<b>GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO</b>	10 godz., w tym: Przygotowanie sprawozdania – 2 godz. Przygotowanie się do egzaminu – 8 godz.
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU</b>	50 godzin
<b>REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA</b>	
Wszystkie zajęcia są obowiązkowe. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń na ocenę pozytywną.	
<b>METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW</b>	
<b>W ZAKRESIE WIEDZY</b>	Test wielokrotnego wyboru jednej odpowiedzi
<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI</b>	Obserwacja w trakcie zajęć: właściwe przygotowanie do zajęć prawidłowe przeprowadzenie oceny sensorycznej i organoleptycznej.
<b>W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>	Obserwacja w trakcie zajęć, umiejętność pracy w grupie, komunikatywność, aktywność
<b>SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE</b>	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.