

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Analityka żywności
Przynależność do modułu:	Moduł biotechnologiczno-analityczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15		15			
Liczba punktów ECTS	2					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	I						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:				X			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z wybranymi metodami analizy żywności						
2	zapoznanie studentów z podstawowymi technikami analizy laboratoryjnej						
3	zapoznanie studentów z metodami pobierania i przygotowywania próbek do analizy żywności						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	wiedza z podstaw analizy i oceny jakości żywności						
2	wiedza z zakresu podstawowej analizy żywności						
3	wiedza z zakresu podstaw aparatury i sprzętu laboratoryjnego						
4	wiedza z zakresu chemii i biochemii żywności						
5	znajomość podstawowych jednostek obliczeniowych: stężenia procentowe, molowe						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	poprawnie klasyfikuje grupy produktów żywnościowych i metody ich analizy						M3_W02; M3_W04; M3_W05
EKP2	zna podstawowe zagadnienia chemii analitycznej						M3_W02
EKP3	poprawnie klasyfikuje poszczególne metody analizy żywności w zależności od grup produktów i składników chemicznych						M3_W04
EKP4	zna i klasyfikuje wybrane składniki chemiczne żywności						M3_W02; M3_W04; M3_W05
Umiejętności:							
EKP5	wyjaśnia i opisuje poszczególne metody analizy żywności w zależności od grupy produktów żywnościowych						M3_U01
EKP6	poprawnie planuje i przeprowadza eksperymenty chemiczne i interpretować uzyskane wyniki						M3_U03
EKP7	umie dokonać analizy wybranych składników chemicznych żywności w zależności od grupy produktów						M3_U02
EKP8	umie planować i rozwiązywać zadania analityczne						M3_U03 M3_U04
Kompetencje społeczne:							
EKP9	tworzy i rozwija wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i życia.						M3_K01
EKP10	planuje i przygotowuje zadania samodzielnie i w grupie						M3_K02

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Zasady analiz żywności	2	EKP1-EKP10
L2	Analiza wybranych składników chemicznych kefirów, jogurtów oraz serów	2	EKP1-EKP10
L3	Analiza wybranych składników chemicznych tłuszczu roślinnych	2	EKP1-EKP10
L4	Analiza wybranych składników chemicznych tłuszczu zwierzęcych	2	EKP1-EKP10
L5	Analiza wybranych składników chemicznych wędlin i kielbas	2	EKP1-EKP10
L6	Analiza wybranych składników chemicznych produktów mieszanych	2	EKP1-EKP10
L7	Analiza wybranych składników chemicznych napoi niealkoholowych	2	EKP1-EKP10
L8	Analiza wybranych składników chemicznych piwa i wina	1	EKP1-EKP10
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>15</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	skrypty do zajęć laboratoryjnych		
2	plansze dydaktyczne		
3	instrukcje do aparatury		
4	aparatura badawcza		
5	artykuły naukowe		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP8	wejściówki i sprawozdania	Uzyskanie pozytywnej oceny z wejściek i sprawozdań
2	EKP9-EKP10	obserwacja postawy i pracy studenta	Obserwacja aktywności studentów podczas zajęć, uczestnictwo w dyskusjach, aktywność przy realizacji zadań i opracowywaniu sprawozdań
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia laboratoryjne	15	
2	przygotowanie do ćwiczeń lab.	5	
4	konsultacje	5	
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>25</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[1] ECTS</b>	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		<b>0,5</b>	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		<b>0,5</b>	
Literatura podstawowa			
1	Fortuna. T. Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Skrypt do ćwiczeń. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012.		
2	Tajner-Czopek A., Kita A. Analiza żywności-jakość produktów spożywczych, 2005.		
3	Klepaczka M. Analiza żywności, 2002.		
4	Gronowska-Senger A. Analiza żywności, 2010.		
5	Śikorski E, Staroszczyk H. Chemia Żywności cz.I i II, 2017.		
Literatura uzupełniająca			
1	Flis K., Procnier A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz I, II, III, WSiP, 2008.		
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Monika Sterczyńska, dr inż.		
Adres e-mail:	<a href="mailto:monika.sterczyńska@tu.koszalin.pl">monika.sterczyńska@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	(94) 3478 209		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____ Podpis	_____ Podpis