

Standardization and quality of foods - course description

General information	
Course name	Standardization and quality of foods
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-SJPS
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	4
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Jarosław Kliks

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade
Class	30	2	18	1,2	Credit with grade

Aim of the course

Celem nauczania jest zapoznanie studentów z towaroznawczą klasyfikacją żywności oraz podstawowymi kryteriami oceny jakości surowców i produktów żywnościowych w aspekcie spełniania bezpieczeństwa i wartości żywieniowej.

Prerequisites

Podstawy z zakresu żywienia, właściwości składników żywności.

Scope

Wykłady:

1. Jakość żywności – zagadnienia ogólne. Klasyfikacja żywności
2. Standaryzacja żywności, rola normalizacji w kreowaniu jakości żywności
3. Znakowanie żywności i inne wymogi prawa żywnościowego
4. Zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i biologiczne w żywności, jako podstawowe czynniki ryzyka
5. Charakterystyka towaroznawcza żywności pochodzenia zwierzęcego: żywiec i drób rzeźny, ryby i ich przetwory
6. Charakterystyka towaroznawcza żywności pochodzenia zwierzęcego: mleko i jaja, miód i ich przetwory
7. Charakterystyka towaroznawcza żywności pochodzenia roślinnego: owoce, warzywa, zboża i ich przetwory
8. Substancje dodatkowe dozwolone – wpływ na jakość produktów spożywczych

Ćwiczenia:

1. Kryteria jakości żywności
2. Analiza zagrożeń w produkcji żywności pochodzenia roślinnego
3. Analiza zagrożeń w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego
4. Podstawowe elementy obowiązkowe i nieobowiązkowe w ocenie towaroznawczej surowców i produktów spożywczych
5. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Pieczywo i makarony
6. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Wyroby cukiernicze
7. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Obiadowe koncentraty spożywcze
8. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Deserowe koncentraty spożywcze
9. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Sery dojrzewające i topione
10. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Konserwy rybne
11. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Napoje owocowe
12. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Dżemy i przetwory owocowe
13. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Przekąski
14. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Napoje bezalkoholowe
15. Towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości żywności. Słodycze i miód

Teaching methods

- wykłady:
- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy

- metody poszukujące:
- sytuacyjna: analiza przypadku
- ćwiczenia laboratoryjne (analiza jakości różnych produktów spożywczych wg wybranych standardów)

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Potrafi wykonywać ocenę towaroznawczą surowców i produktów spożywczych. Stosuje różne techniki analityczne w ocenie jakości żywności uwzględniając postęp w metodach analitycznych. Weryfikuje poprawność postępowania w różnych uwarunkowaniach jakości surowców i przetworów żywnościowych. Przedstawia raporty oceny standaryzacyjnej żywności. Pracuje indywidualnie i zespołowo.	• K_U03 • K_K04 • K_K05	• an evaluation test • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture • Class
Student definiuje podstawowe wymagania jakościowe w stosunku do różnych artykułów spożywczych. Klasyfikuje surowce i produkty żywnościowe. Charakteryzuje podstawowe właściwości i wartość odżywczą poszczególnych grup towaroznawczych żywności. Zna zasady prowadzenia oceny towaroznawczej. Wyjaśnia rolę standaryzacji w kształtowaniu jakości żywności.	• K_W10 • K_W12	• an evaluation test	• Lecture • Class
Posiada umiejętności: prawidłowego postępowania, zgodnie z przyjętymi standardami w ocenie artykułów spożywczych, wyboru poprawnych metod oceny jakościowej żywności, posługiwania się sprzętem laboratoryjnym zgodnie z zasadami dobrych praktyk, przedstawiania, obliczania i interpretacji wyników oznaczeń.	• K_U02 • K_U07 • K_U14	• a pass - oral, descriptive, test and other • activity during the classes • an evaluation test • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture • Class

Assignment conditions

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z poszczególnych form sprawdzenia wiedzy studentów:

- sprawdziany/kolokwia w trakcie semestru
- prezentacje wyników i raporty na zajęciach laboratoryjnych i projektowych
- testy wielokrotnego wyboru

W trakcie ćwiczeń sprawdziany częstkowe;

Zaliczenie treści wykładowych: pisemny test z pytaniami otwartymi połączony z częścią ustną;

Recommended reading

1. Towaroznawstwo żywności. D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora. WSiP, Warszawa 2009.
2. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Pr. zbior. pod red F. Świderskiego. Wyd. SGGW, Warszawa, 2003

Further reading

1. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. T. Skrabka-Błotnicka. Wyd. AE we Wrocławiu, Wrocław, 2007.
2. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Pr. zbior. pod red. K. Świątlikowskiej. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008.

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 25-04-2019 17:10)

Generated automatically from SylabUZ computer system