

Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych - course description

General information	
Course name	Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych
Course ID	01.0-WZS-ŻCZP-jakość-S19
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 przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi kryteriami oceny jakości żywności. Ocena jakości artykułów spożywczych. Metody stosowane w ocenie jakości żywności. Student podczas nauki poznaje obowiązujące wymogi prawa żywnościowego dotyczące jakości żywności, rolę standardów jakościowych w kreowaniu jakości żywności. Zapoznaje się z rodzajami certyfikacji żywności oraz poznaje instytucje nadzorujące obrót żywnością.

Prerequisites

Podstawy z zakresu żywienia, właściwości składników żywności.

Scope

Podczas zajęć studenci zapoznają się z następującymi treściami programowymi:

Wykłady:

1. Jakość żywności – zagadnienia ogólne. Klasyfikacja żywności
2. Standaryzacja żywności, rola normalizacji w kreowaniu jakości żywności
3. Wymagania prawa żywnościowego
4. Podstawowe zagrożenia jakości żywności (chemiczne, fizyczne i biologiczne)
5. Charakterystyka jakościowa żywności pochodzenia zwierzęcego: żywiec i drób rzeźny, ryby i ich przetwory
6. Charakterystyka jakościowa żywności pochodzenia zwierzęcego: mleko i jaja, miód i ich przetwory
7. Charakterystyka jakościowa 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 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

metody podające:

- 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
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
Student 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_W14 • K_U02 • K_U07 • K_U11	• activity during the classes • an evaluation test • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture • Class
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_K03	• an evaluation test • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture • Class

Assignment conditions

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego jest pozytywna ocena z ćwiczeń.

Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny z przedmiotu jest uzyskanie odpowiedniej średniej ważonej z następujących form sprawdzania efektów kształcenia:

egzamin: część pisemna (z pomocami dydaktycznymi), część ustna
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. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Pr. zbior. pod red. K. Świetlikowskiej. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008
2. Towaroznawstwo żywności. D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora. WSiP, Warszawa 2009
3. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Pr. zbior. pod red F. Świderskiego. Wyd. SGGW, Warszawa, 2003

Further reading

Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. T. Skrabka-Błotnicka. Wyd. AE we Wrocławiu, Wrocław, 2007

Notes

Modified by dr inż. Jarosław Kliks (last modification: 18-04-2019 13:59)