

Standaryzacja i jakość produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Standaryzacja i jakość produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-SJPS
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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.

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu żywienia, właściwości składników żywności.

Zakres tematyczny

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

Metody kształcenia

- wykłady:
- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy
- metody poszukujące:
- sytuacyjna: analiza przypadku
- ćwiczenia laboratoryjne (analiza jakości różnych produktów spożywczych wg wybranych standardów)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
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	• bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Ćwiczenia
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	• kolokwium	• Wykład • Ćwiczenia
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	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

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

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

W trakcie ćwiczeń sprawdziany częściowe;

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

Literatura podstawowa

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

Literatura uzupełniająca

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.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 09-04-2020 12:15)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ