

Technologie i metody przechowywania żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Technologie i metody przechowywania żywności
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-tmpż-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	prof. dr hab. inż. Zygmunt Gil

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
Laboratorium	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie z metodami przechowywania i utrwalania żywności oraz wpływem tych metod na jakość surowców i żywności.

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu technologii ogólnej żywności, jakości artykułów spożywczych, analizy żywności, biochemii.

Zakres tematyczny

Wykłady

1. Znaczenie przechowalnictwa i procesów utrwalania żywności w gospodarce.
2. Procesy zachodzące w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w trakcie przechowywania.
3. Wpływ wybranych czynników na zmiany jakości żywności podczas jej przechowywania
4. Sposoby przedłużania trwałości żywności
5. Opakowania i urządzenia pomiarowe w przechowalnictwie żywności.
6. Przechowywanie roślinnych materiałów sypkich i uwodnionych.
7. Przechowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego.

Laboratorium

1. Przechowywanie i ocena ziemniaka konsumpcyjnego i do przetwórstwa.
2. Określenie przydatności owoców, warzyw do przechowywania.
3. Zmiany zawartości witaminy C w żywności podczas przechowywania.
4. Zasady przechowywania przetworów zbożowych.
5. Badania przechowalnicze mleka.
6. Ocena przechowalnicza jaj.
7. Badania jakości tłuszczów w czasie przechowywania.
8. Wskaźniki przechowalnicze mięsa i jego przetworów.

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykład informacyjny z prezentacją multimedialną

Metody poszukujące:

- laboratoryjna (eksperymentu), dyskusji

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Student zna i rozumie czynniki warunkujące prawidłowość przebiegu procesów przechowalniczych.	• K_W01	• sprawdzian	• Wykład
Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym przemiany podstawowych składników żywności jakie zachodzą podczas jej przechowywania oraz metody analityczne wykorzystywane do monitorowania tych przemian.	• K_W06	• sprawdzian	• Wykład • Laboratorium
Student potrafi ocenić jakość i przydatność ziemniaka, mleka, jaj, mięsa, produktów zbożowych i owocowo-warzywnych do przechowywania.	• K_U13	• aktywność w trakcie zajęć • sprawdzian • przygotowanie sprawozdania	• Laboratorium
Student potrafi dobrać właściwe warunki przechowywania dla określonej grupy produktów żywnościowych.	• K_U03	• aktywność w trakcie zajęć • praca kontrolna • sprawdzian • przygotowanie sprawozdania	• Laboratorium
Student potrafi wyjaśniać zjawiska jakie zachodzą w żywności podczas jej przechowywania.	• K_U02	• aktywność w trakcie zajęć • sprawdzian • sprawozdania z ćwiczeń	• Wykład • Laboratorium
Student jest gotów do świadomego postępowania oraz odpowiedzialności za działania związane z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	• K_K01	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

Laboratorium: wykonanie sprawozdań z ćwiczeń na ocenę pozytywną. Ocena z ćwiczeń jest średnią arytmetyczną ocen uzyskanych ze sprawozdań. Zaliczenie Laboratorium jest podstawą do dopuszczenia studenta do przedmiotowego kolokwium pisemnego obejmującego treści wykładowe.

Wykład: Pozytywna ocena z kolokwium to 60% prawidłowych odpowiedzi.

Oceną z przedmiotu jest średnia ocena z kolokwium i z laboratorium (50/50%).

Na ocenę końcową składają się również - obecność i aktywność na wykładach i zajęciach laboratoryjnych. Nieobecności obniżają a aktywność podwyższa ocenę o jeden stopień.

Literatura podstawowa

Red. Zin M., Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2008

Literatura uzupełniająca:

Red. B. Gaziński. Chłodnictwo dla praktyków. Przechowalnictwo i transport. SYSTHERM Poznań 2013

Adamicki F., Czerko Z.: Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. PWRiL, Poznań 2002

Literatura uzupełniająca

1. Kubicki K.: Biologiczne i techniczne uwarunkowania przechowywania ziemniaków, PWN Warszawa1988.
2. Praca zbiorowa pod red. Grzesiuka i Góreckiego. Wprowadzenie do przechowalnictwa, AR Olsztyn 1994.
3. Żyngiel W., Kolenda H. Wpływ parametrów utrwalania techniką wysokich ciśnień na jakość i trwałość soku marchwi. BROMAT. CHEM. TOKSYKOL. 2009, XLII(3): 408–413
4. Uzupełniającó wybrane pozycje z czasopism proponowane przez prowadzącego

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 24-03-2023 14:11)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ