

| 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 | Laboratoriu | Projekt | Seminarium | Konwersator |
|---------------------|--------------------|-----------|-------------|---------|------------|-------------|
| Liczba godzin kursu | 15 | | 15 | | | |
| Liczba punktów ECTS | 2 (1+1) | | | | | |
| 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: | 1 | | | | | | |
| 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 pod względem zawartości składu chemicznego | | | | | | |
| 2 | zapoznanie studentów z różnymi grupami produktów żywnościowych i metodami ich analizy pod względem zawartości składników chemicznych | | | | | | |
| 3 | zapoznanie studentów z normami poszczególnych składników chemicznych | | | | | | |
| 4 | zapoznanie studentów z podstawowymi technikami analizy laboratoryjnej | | | | | | |
| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | | | | | | | |
| 1 | wiedza z zakresu podstawowej analizy żywności | | | | | | |
| 2 | wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka | | | | | | |
| 3 | wiedza z zakresu chemii i biochemii żywności | | | | | | |
| 4 | znajomość podstawowych jednostek obliczeniowych: stężenia procentowe, molowe | | | | | | |
| Efekty kształcenia dla kursu (EKP) | | | | | | | |
| Wiedza: | | | | | | | Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM) |
| EKP1 | definiuje i klasyfikuje grupy produktów żywnościowych oraz sposoby ich wytwarzania | | | | | | M3_W02 M3_W04 M3_W05 |
| EKP2 | zna podstawowe zagadnienia teoretyczne dotyczące składu chemicznego produktów żywnościowych | | | | | | M3_W02 |
| EKP3 | student zna poszczególne etapy produkcji produktów żywnościowych i ich wpływ na zawartość składników | | | | | | M3_W05 |
| EKP4 | klasyfikuje poszczególne metody analizy żywności w zależności od grup produktów i składników chemicznych | | | | | | M3_W02 M3_W04 |
| Umiejętności: | | | | | | | |
| EKP5 | wyjaśnia i opisuje poszczególne metody analizy żywności w zależności od grupy produktów żywnościowych | | | | | | M3_U01 |
| EKP6 | potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie analizy żywności różnego pochodzenia | | | | | | M3_U02 |
| Kompetencje społeczne: | | | | | | | |
| EKP7 | tworzy i rozwija wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i życia. | | | | | | M3_K01 |
| EKP8 | 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) |
| W1 | Podstawy analizy żywności | 2 | EKP1-EKP8 |
| W2 | Produkty mleczarskie cz. I | 2 | EKP1-EKP8 |
| W3 | Produkty mleczarskie cz. II | 2 | EKP1-EKP8 |
| W4 | Produkty mięsne cz. I | 2 | EKP1-EKP8 |
| W5 | Produkty mięsne cz. II | 2 | EKP1-EKP8 |
| W6 | Produkty roślinne cz. I | 2 | EKP1-EKP8 |
| W7 | Produkty roślinne cz. II | 2 | EKP1-EKP8 |
| W8 | Napoje alkoholowe i niealkoholowe | 1 | EKP1-EKP8 |
| SUMA GODZIN | | 15 | |
| Narzędzia dydaktyczne | | | |
| 1 | prezentacje multimedialne | | |
| 2 | plansze dydaktyczne | | |
| 3 | podręczniki akademickie | | |
| 4 | artykuły naukowe | | |
| Sposoby oceny | | | |
| L.p. | Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP) | Sposób weryfikacji efektów kształcenia | Zasady oceny |
| 1 | EKP1-EKP8 | kolokwium | ocena dostateczna-60% odpowiedzi poprawne na zadane treści pytania, dobra-80%,bardzo dobra-90% |
| Obciążenie pracą studenta | | | |
| L.p. | Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności | |
| 1 | udział w wykładach | 15 | |
| 2 | przygotowanie do zajęć | 5 | |
| 3 | udział w konsultacjach | 5 | |
| | | SUMA GODZIN | 25 |
| | | SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | |
| | | DLA KURSU | [1] ECTS |
| | | w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego | 0,5 |
| | | w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych | 0 |
| 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 | Klepacka M. Analiza żywności, 2002. | | |
| 4 | Gronowska-Senger A. Analiza żywności, 2010. | | |
| 5 | Sikorski E, Staroszczyk H. Chemia żywności cz. I i II, 2017. | | |
| 6 | | | |
| 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: | monika.sterczyńska@tu.koszalin.pl | | |
| Tel. kontaktowy: | (94) 3478 209 | | |

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