

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Modelowanie jakości produktów
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska (wykłady) mgr inż. Paweł Hanus (ćwiczenia), Zuzanna Posadzka (ćwiczenia)

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	9	18							4

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny): zaliczenie z oceną**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty:
 Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego, Żywność ekologiczna, Współczesne kierunki w analizie żywności.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Kreowanie nowych produktów spożywczych o gwarantowanej jakości.
C2	Poznanie dyskryminantów jakości produktów spożywczych.
C3	Ocena sensoryczna i badania konsumenckie jako metody pozyskania informacji od konsumentów nt. oczekiwanej jakości produktów spożywczych.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	student ma pogłębioną wiedzę na temat technologicznych i marketingowych metod kształtowania jakości produktów spożywczych	K_W04
EK_02	student samodzielnie projektuje docelową, gwarantowaną jakość produktu spożywczego	K_U03
EK_03	student potrafi dostosować metodę i technikę produkcji do docelowej, gwarantowanej jakości produktu spożywczego	K_U05
EK_04	student w aktywny sposób podchodzi do powierzonych zadań oraz stara się wykorzystać nabyte umiejętności w praktyce z zakresu modelowania jakości produktów spożywczych, w tym regionalnych	K_K03

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Pojęcie jakości i jakości postrzeganej produktu spożywczego.
Dyskryminanty jakości produktów spożywczych.
Gwarantowana jakość a metody, techniki i technologie produkcji w przemyśle spożywczym.
Gwarantowana jakość a gwarantowana wartość odżywcza.
Modelowanie jakości produktu spożywczego poprzez dobór surowców.
Modelowanie jakości produktu spożywczego poprzez technologię produkcji.
Znaczenie nowoczesnych technik w kształtowaniu jakości produktu spożywczego.
Jakość a cena produktu spożywczego, modelowanie produktu w aspekcie gwarantowanej ceny.
Opakowanie a jakość postrzegana produktu spożywczego.
System HACCP a jakość produktu spożywczego. Branżowe systemy jakości a jakość produktu spożywczego.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych.

Treści merytoryczne
Zapoznanie studentów z wymaganiami dotyczącymi przedmiotu, sylabusem, literaturą, zasadami zaliczania ćwiczeń.
Znaczenie oceny sensorycznej i badań konsumenckich w badaniu oczekiwań konsumentów
Modelowanie jakości produktów poprzez dobór surowców. Omówienie projektów studentów.
Modelowanie jakości produktów spożywczych poprzez dobór alternatywnych zabiegów w procesie technologicznym. Omówienie projektów studentów.
Modelowanie jakości produktów w aspekcie gwarantowanej ceny produktu spożywczego. Omówienie projektów studentów.
Kreowanie jakości produktów spożywczych poprzez zastosowanie systemów pakowania i/lub warunków przechowalniczych. Omówienie projektów studentów.
Modelowanie mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności. Omówienie projektów studentów.
Przedstawienie projektu zaliczeniowego.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykłady: wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia audytoryjne z prezentacją multimedialną, praca z artykułami naukowymi, praca w grupach.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	kolokwium zaliczeniowe	w.
EK_02	projekt	ćw.
EK_03	projekt	ćw.
EK_04	projekt	ćw., w.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego (wiedza) przy wykorzystaniu skali punktowej:

90-100% prawidłowych odpowiedzi - bdb, 80-89% - plus db, 70-79% - db, 60-69% - plus dst, 50-59% - dst.

Zaliczenia ćwiczeń: ocena projektu (umiejętności) i ocena umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	9+18/1,08
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach: 4/0,16
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć: 20/0,80 przygotowanie do zaliczenia: 29/1,16 przygotowanie projektu: 20/0,80
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Czapski J. (red.). Opracowywanie nowych produktów spożywczych. Food product development. Wyd. AR Poznań 1995. 2. Sikora T. (red.). Żywność gwarantowanej jakości. Żywność. Technologia. Jakość, 1995, 2(3).
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Hanus P., Kluz M., Sokołowicz Z., Rudy M. Effects of marinating breast muscles of slaughter pheasants with acid whey, buttermilk and lemon juice on quality parameters and product safety. Journal of Food Quality, 2019, 1-8. 2. Gębczyński P., Jaworska G. (red) Nowe trendy wzbogacania żywności. Wyd. Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Małopolski, 2009. ISBN 978-83-902699-9-3. 3. Hanus P., Kata I., Grabek-Lejko D., Kordiaka R., Kačániová M., Kluz M. Analiza mikrobiologiczna potraw sous vide z karpia przy wykorzystaniu metody PCR. W: Grabek-Lejko D., Sowa P. (red.) Człowiek - żywność - środowisko. T. 2. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2019, 90-101. 4. Pogoń K., Jaworska G., Duda-Chodak A., Maciejaszek I. Influence of the culinary treatment on the quality of Lactarius deliciosus. Foods, 2013, 2, 238-253. 5. Tarczyńska S. A., Kowalik J., Łobacz A. Modelowanie mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności. Przemysł Spożywczy, 2012, 66,35-38. 6. Znamiorska A., Szajnar K., Rożek P., Kalicka D., Kuźniar P., Hanus P., Kotula K., Obirek M., Kluz M. Effect of addition of wild garlic (<i>Allium ursinum</i>) on the quality of kefir from sheep's milk, Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria, 2017, 16(2), s. 209-215.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej