

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2027/2028

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	KSZTAŁTOWANIE JAKOŚCI ŻYWNOSTI
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR; dr hab. inż. Ireneusz Kapusta, prof. UR; dr inż. Renata Stanisławczyk; dr inż. Tomasz Cebulak; dr inż. Małgorzata Pawlos

* - 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
6	15			45					6

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)

WYKŁAD: EGZAMIN

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych, Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych, Ekologia

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

3.1. Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z podstawowymi cechami i właściwościami kształtującymi jakość surowców i produktów żywnościowych.
C ₂	Zapoznanie studentów z klasyfikacją i wymaganiami jakościowymi surowców i produktów żywnościowych.
C ₃	Zapoznanie studentów z przemianami zachodzącymi w przechowywanej i przetwarzanej żywności.

3.2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie podstawowe właściwości i czynniki kształtujące jakość omawianych surowców i produktów rolnych i spożywczych	K_Wo6
EK_02	zna i rozumie przemiany zachodzące podczas produkcji, przechowywania i transportu surowców oraz produktów rolnych i spożywczych	K_Wo7
EK_03	potrafi dobrać i stosować właściwe metody analityczne do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów związanych z kształtowaniem i optymalizacją jakości produktów rolno-spożywczych	K_Uo1
EK_04	potrafi dokonać oceny surowców i produktów spożywczych wyciągając właściwe wnioski	K_Uo2
EK_05	potrafi dobrać odpowiednie urządzenia i technologie niezbędne w procesie produkcji żywności	K_Uo4
EK_06	jest gotów do podejmowania działań z zakresu optymalizacji jakości żywności i wypełniania zobowiązań społecznych na rzecz środowiska społecznego, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, współpracując również w grupie	K_Ko3
EK_07	jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej związanych z kształtowaniem jakości surowców i produktów rolno-spożywczych	K_Ko4

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Czynniki determinujące ilość i jakość surowców oraz produktów rolno-spożywczych.
Charakterystyka cech jakościowych surowców i produktów rolno-spożywczych.
Rola substancji dodatkowych w kształtowaniu jakości żywności.
Charakterystyka metod oceny jakości surowców i produktów rolno-spożywczych.

Podstawowe składniki chemiczne surowców i produktów rolno-spożywczych i ich przemiany.
Autentyczność i zafałszowania żywności.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Określanie wybranych właściwości organoleptycznych i fizyko-chemicznych surowców i produktów spożywczych.
Analiza wpływu zastosowania wybranych substancji dodatkowych na jakość wybranych produktów żywnościowych.
Badanie świeżości i przydatności wybranych surowców do przetwórstwa.
Analiza czynników warunkujących trwałość żywności.
Klasyfikacja i ocena poubojowa tusz zwierząt rzeźnych.
Kształtowanie właściwości technologicznych mięsa.
Towaroznawcza ocena jakości wybranych tłuszczów i olejów.
Towaroznawcza ocena jakości wybranych produktów spożywczych.
Analiza wpływu wybranych sacharydów na teksturę produktów żywnościowych.
Kierunki i sposoby przedłużania trwałości wybranych tłuszczów i olejów.
Analiza wpływu wody na jakość żywności.
Kształtowanie wartości odżywczej i właściwości prozdrowotnych żywności.
Kształtowanie tekstury żywności.
Zastosowanie sensorycznych metod do oceny wybranych produktów żywnościowych.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Laboratoria: praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie zadań, analizy laboratoryjne, wykonywanie doświadczeń

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	egzamin pisemny	w.
EK_02	egzamin pisemny	w.
EK_03	kolokwium	lab.
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć, wypowiedź ustna	lab.
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, raporty laboratoryjne	lab.
EK_06	kolokwium, wypowiedź ustna	lab.
EK_07	wypowiedź ustna	lab.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny.

Laboratoria: zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych z kolokwii, wykonanych zadań, ćwiczeń, analiz, raportów laboratoryjnych, udziału w dyskusji.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70 %, db 71-80%, db plus 81-90 %, bdb 91-100%.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	8
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	83
SUMA GODZIN	151
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** 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

Literatura podstawowa:

Małecka M., Samotyja U. 2018. Kształtowanie jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu.

Rudy M., Głodek E., Stanisławczyk R., Gil M. 2014. Technologia żywności i żywienia. Zin M. (red.), Wydawnictwo UR.

Gorzelański J., Rudy M. 2016. Badania wybranych właściwości fizycznych produktów rolnych oraz tekstury produktów mięsnych. Monografia. Wyd. UR.

Nierzwicki W. 2010. Jakość żywności. Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku.

Literatura uzupełniająca:

Zin M., Znamirska A., Rudy M., Głodek E., Stanisławczyk R., Gil M. 2008. Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wyd. UR.

Klimczak K. Małecka M. 2010. Kształtowanie jakości żywności. Wyd. UE Poznań.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej