



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Nazwa przedmiotu			Kod ECTS	
Chemia żywności			13.3.0743	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot				
null				
Studia				
wydział		kierunek		poziom
Wydział Chemii		Biznes chemiczny		wszystkie
				forma
				wszystkie
				moduł
				wszystkie
				specjalnościowy
				wszystkie
				specjalizacja
				wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)				
prof. UG, dr hab. Jolanta Kumirska				
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć			4	
Wykład, Ćw. laboratoryjne			zajęcia 60 godz.	
Sposób realizacji zajęć			konsultacje 5 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej			praca własna studenta 35 godz.	
Liczba godzin			RAZEM: 100 godz. - 4 ECTS	
Wykład: 15 godz., Ćw. laboratoryjne: 45 godz.				
Cykl dydaktyczny				
2019/2020 zimowy				
Status przedmiotu		Język wykładowy		
obowiązkowy		polski		
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne		
- Wykład z prezentacją multimedialną - wykonywanie eksperymentów z użyciem metod chemicznych oraz instrumentalnych / analiza wyników doświadczeń połączona z dyskusją		Sposób zaliczenia		
		Zaliczenie na ocenę		
		Formy zaliczenia		
		- egzamin pisemny z pytaniami (zadaniami) otwartymi - egzamin pisemny testowy - ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych otrzymywanych w trakcie trwania semestru		
		Podstawowe kryteria oceny		
		• pozytywna ocena to min. 51% możliwych do uzyskania punktów z zaliczenia pisemnego obejmującego zakres materiału realizowanego podczas wykładów oraz ćwiczeń laboratoryjnych, • negatywna ocena może być poprawiana na podstawie dodatkowego zaliczenia pisemnego z materiału realizowanego podczas wykładów i ćwiczeń laboratoryjnych (min. 51% możliwych do uzyskania punktów)		
		Ćwiczenia laboratoryjne		
		• Ocena będzie średnią ważoną ocen z kolokwium końcowego z całego materiału ćwiczeń laboratoryjnych (40%), sprawdzianów cząstkowych (40%) oraz sprawozdań (20%). • negatywna ocena może być poprawiona na podstawie dodatkowego kolokwium z materiału obejmującego cały zakres ćwiczeń (min 51% możliwych do uzyskania punktów).		
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia				

Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:

BCh_W06, K_BCh_W07).

Student na sprawdzianach cząstkowych, kolokwium końcowym z ćwiczeń laboratoryjnych oraz podczas zaliczenia pisemnego: a) poprawnie wybiera odpowiedzi na pytania testowe i otwarte odnoszące się do wiedzy dotyczącej wyjaśnienia zależności pomiędzy budową chemiczną składników żywności i ich właściwościami fizykochemicznymi a wpływem na jakość i bezpieczeństwo żywności będące konsekwencją zachodzących procesów jednostkowych (K_BCh_W06); właściwie opisuje podstawowe aspekty budowy, działania i zastosowania aparatury pomiarowej oraz sprzętu wykorzystywanego w pracach eksperymentalnych (K_BCh_W07).

Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:

BCh_U03; K_BCh_U08).

Student wykonuje szereg doświadczeń przewidzianych w programie ćwiczeń, analizuje ich rezultaty, wyciąga wnioski i przygotowuje sprawozdanie zawierające cel i opis przebiegu ćwiczenia, wyniki wraz z interpretacją oraz wnioski i dyskusję ewentualnych błędów (K_BCh_U03); w trakcie zajęć, pisanie sprawozdań i testów zaliczeniowych posługuje się poprawnym językiem z zakresu chemii żywności (K_BCh_U08).

Sposób weryfikacji nabycia kompetencji społecznych:

BCh_K02, K_BCh_K04)

Student w trakcie zajęć laboratoryjnych potrafi pracować indywidualnie oraz współdziałać w zespole przestrzegając ustalonych procedur, dbając jednocześnie o bezpieczeństwo swoje i innych (K_BCh_K02, K_BCh_K04).

Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi

A. Wymagania formalne

brak

B. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu chemii ogólnej, chemii organicznej, chemii nieorganicznej oraz głównych pojęć z zakresu podstaw żywienia człowieka.

Cele kształcenia

Zaznajomienie studentów z informacjami na temat składu chemicznego żywności i budowy głównych surowców żywnościowych oraz funkcji jakie w niej pełnią składniki odżywcze, dodatki do żywności oraz inne związki kształtujące jakość zdrowotną produktów żywieniowych.

Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Skład chemiczny żywności. Właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne składników żywności, dodatków do żywności oraz skażeń żywności. Przemiany tych związków w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych. Rola jaką odgrywają poszczególne składniki w tworzeniu cech sensorycznych artykułów spożywczych.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Cykl ćwiczeń laboratoryjnych mający na celu utrwalenie wiedzy i umiejętności z zakresu znajomości składu chemicznego żywności oraz przemian fizyko-chemicznych zachodzących w surowcach i produktach żywieniowych podczas ich przechowywania i przetwarzania.

Wykaz literatury

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):

A.1. wykorzystywana podczas zajęć

Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski Zdzisław E. Chemia Żywności, Wyd. 6, WNT, Warszawa, 2012.

Praca zbiorowa pod redakcją Górską Agata, Łobacz Marta, Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności Wydawnictwo SGGW, 2009.

Rutkowska Jarosława, Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.

A.2. studiowana samodzielnie przez studenta

Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski Zdzisław E. Chemia Żywności, Wyd. 6, WNT, Warszawa, 2012.

B. Literatura uzupełniająca

Śmiechowska Maria, Przybyłowski Piotr, Chemia żywności z elementami biochemii. Wydaw. Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2004.

Grajek Włodzimierz; Baer-Dubowska Wanda Przeciwtłuszcz w żywności : aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne.

Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.

Małecka Maria (red.), Wybrane metody analizy żywności, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2003

Efekty kształcenia

(obszarowe i kierunkowe)

K_BCh_W06 wymienia podstawowe procesy jednostkowe oraz opisuje zagadnienia z zakresu technologii i inżynierii chemicznej

K_BCh_W07 opisuje budowę i zasady działania podstawowej aparatury naukowej, technologicznej i

Wiedza

1. Zna najważniejsze składniki żywności kształtujące jakość produktów żywieniowych; opisuje ich właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne (K_BCh_W06).
2. Wyjaśnia wybrane, podstawowe przemiany zachodzące w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych (K_BCh_W06).

kontrolno-pomiarowej K_BCh_U03 planuje, dobiera właściwy sprzęt i aparaturę badawczo-pomiarową oraz wykonuje proste eksperymenty chemiczne; dokonuje analizy wyników i na ich podstawie formułuje wnioski K_BCh_U08 właściwie posługuje się nomenklaturą chemiczną i terminologią inżynierską K_BCh_K02 pracuje indywidualnie wykazując inicjatywę i samodzielność w działaniach oraz efektywnie współdziała w zespole, pełniąc w nim różne role K_BCh_K04 wykazuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	3. Opisuje budowę i zasadę działania wybranej, podstawowej aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w chemii żywności (K_BCh_W07). Umiejętności 1. Przestrzega ustalonych procedur podczas analizowania składu surowców do produkcji żywności oraz jakości gotowych produktów żywnościowych, dokonuje analizy uzyskanych wyników i na ich podstawie formułuje wnioski (K_BCh_U03). 2. Dyskutuje na temat zagadnień związanych z chemią żywności posługując się właściwie nomenklaturą chemiczną i terminologią inżynierską (K_BCh_U08). Kompetencje społeczne (postawy) 1. Wykazuje odpowiedzialność za efekty pracy zespołu (K_BCh_K02). 2. Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych, zachowuje ostrożność w obchodzeniu się z substancjami chemicznymi, zachowuje rozwagę w obchodzeniu się z aparaturą naukową (K_BCh_K04).
Kontakt jolanta.kumirska@ug.edu.pl	