



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	METODY BADAŃ PRODUKTÓW
			w jęz. angielskim	METHODS OF PRODUCTS EXAMINATIONS

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III	4	1		2		15		30	
Razem w czasie studiów						45			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Podstawy chemii i fizyki z zakresu szkoły średniej.

Cele przedmiotu
Poznanie podstawowych metod analitycznych oraz ich zastosowanie w praktyce.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	zna podstawowe metody oznaczania kwasowości i chlorków, sposoby ich przeliczania oraz definiuje kwasowość.	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01
EKP_02	zna budowę refraktometrów i polarymetrów, zasady ich działania oraz wymienia typy refraktometrów i polarymetrów.	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01
EKP_03	zna budowę i zasadę działania aerometrów i piknometrów oraz wymienia ich typy oraz zna badania fizykochemiczne wody	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01
EKP_04	potrafi wymienić metody oznaczania białek i cukrów oraz zna zastosowanie tych metod oznaczania w różnych grupach żywności.	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01

EKP_05	identyfikuje szkło laboratoryjne, opisuje zastosowanie wszystkich poznanych metod analitycznych w przemyśle i laboratoriach oraz umie zinterpretować wyniki badań.	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01
EKP_06	zna podstawowe metody oznaczania tłuszczów oraz zna zastosowanie tych metod oznaczania w różnych grupach żywności.	K_W02, K_W04, K_W05, K_W13, K_U07, K_U09, K_U11, K_K01
EKP_07	potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się terminami i pojęciami używanymi w laboratoriach i podczas interpretacji wyników badań.	K_W01, K_U02, K_K01, K_K02

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Laboratorium wprowadzające. Zasady BHP w laboratorium. Szkło laboratoryjne. Wyposażenie laboratoriów.			2		EKP_05, EKP_07
Sprawdzanie znajomości szkła laboratoryjnego i wyposażenia laboratoriów.			2		EKP_05, EKP_07
Metody oznaczania chlorków: Mohra, Volharda i Fajansa. Iloczynny rozpuszczalności, wskaźniki adsorpcyjne. Metody elektrochemiczne oznaczania chlorków. Najczęstsze przyczyny popełniania błędów w analizie.	1		2		EKP_01, EKP_07
Metody oznaczania kwasowości. Pojęcie kwasowości potencjalnej i czynnej. Sposoby wyrażania kwasowości. Reakcje zobojętniania. Metody potencjometryczne oznaczania kwasowości. Bufory. Wskaźniki pH. Elektrody wskaźnikowe, porównawcze, kombinowane.	2		2		EKP_01, EKP_07
Refraktometria. Teoria załamania i odbicia światła. Współczynnik załamania. Zasady wyznaczania współczynnika załamania światła. Prawa Snelliusa. Refraktometry – budowa i rodzaje. Zastosowanie refraktometrii.	1		2		EKP_02, EKP_07
Polarymetria. Polaryzacja światła. Substancje skręcające światło spolaryzowane. Zasady oznaczania. Polarymetry – budowa i rodzaje. Zastosowanie polarymetrii.	1		2		EKP_02, EKP_07
Metody oznaczania gęstości. Podstawowe definicje i jednostki gęstości. Pomiary hydrostatyczne, areometryczne i piknometryczne. Budowa i rodzaje piknometrów i areometrów.	1		2		EKP_03, EKP_07
Metody badania wody. Barwa, smak, twardość.	1		2		EKP_03, EKP_07
Metody oznaczania cukrów. Zawartość cukrowców w żywności. Przygotowanie próbek do oznaczania cukrów. Metody chemiczne oznaczania cukrowców: Fehlinga, Schoorla-Luffa, Bertranda. Metody fizykochemiczne.	2		2		EKP_04, EKP_07
Metody oznaczania białek. Występowanie białek w żywności. Podział metod oznaczania białek. Przygotowanie próbek do oznaczeń. Metody oznaczania białek: biuretowa, Lovry’ego, Sørensen, Kjeldahla.	2		2		EKP_04, EKP_07
Zafałszowania żywności: pojęcia, rodzaje i przykłady zafałszowań. Sposoby wykrywania zafałszowań na wybranych przykładach.	2		2		EKP_05, EKP_07
Rodzaje tłuszczomierzy. Zastosowanie tłuszczomierzy.			2		EKP_06, EKP_07
Metody oznaczania tłuszczów. Zawartość tłuszczów w żywności. Przygotowanie próbek do oznaczeń. Metody ekstrakcji. Metody Gerbera i Soxhleta.	2		2		EKP_06, EKP_07
Laboratorium odróbkowe.			4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07
Łącznie godzin	15		30		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X		X		X				
EKP_02	X		X		X				
EKP_03	X		X		X				
EKP_04	X		X		X				
EKP_05	X		X		X				
EKP_06	X		X		X				
EKP_07	X								X

Kryteria zaliczenia przedmiotu

Zaliczenie laboratoriów: laboratoria odrobione, zaliczona wejściówka (60%), sprawozdanie z laboratorium – zaliczone.
Egzamin pisemny: zaliczony (co najmniej 60% wszystkich punktów).

Ocena końcowa: średnia z ocen: z laboratoriów i egzaminu.

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		30	
Czytanie literatury	20		5	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			15	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10		5	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			10	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	5			
Udział w konsultacjach	5			
Łącznie godzin	55		65	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	120			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	65		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	55		2	

Literatura podstawowa

Drzazga B., *Analiza techniczna w przemyśle spożywczym*, WSiP, Warszawa 1999

Cygański A., *Chemiczne metody analizy ilościowej*, WNT, Warszawa 2013

Krełowska – Kułas M., *Badanie jakości produktów spożywczych*, PWE, Warszawa 1993

Małecka M., Klimczak I., *Kształtowanie jakości żywności*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2010

Obiedziński M. (red.), *Wybrane zagadnienia z analizy żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca

Przemysł Spożywczy

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny

Przegląd Mleczarski

Przemysł Chemiczny

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Ewa Stasiuk	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr Anna Rój	KTiZJ