

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Metrologia w naukach o żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	j polski
Koordinator	dr hab. inż. Grzegorz Zagała
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Grzegorz Zagała

* -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
1	5			30					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**

Student powinien mieć wiedzę w zakresie praw, twierdzeń i zjawisk fizycznych z zakresu profilu podstawowego szkoły średniej. Powinien znać podstawowe wielkości fizyczne związane z układem SI oraz cechować się logicznym myśleniem pozwalającym na rozwiązywanie zadań, problemów i wyciągania wniosków z doświadczeń wykonywanych na zajęciach obejmujących zakresem ramy podstawowego profilu dla szkoły średniej. Powinien

również posiadać podstawową wiedzę matematyczną z zakresu szkoły średniej umożliwiającą rozwiązywanie zadań teoretycznych związanych z poruszaniem się na zajęciach zagadnieniami.

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Pomiar i określenie podstawowych wielkości fizycznych.
C2	Rozumienie zjawisk i procesów fizycznych występujących w przyrodzie koniecznych dla dalszego kształcenia inżyniera specjalisty od żywności w ramach przedmiotów przyrodniczych i technicznych.
C3	Wykorzystanie praw przyrody w technice i życiu codziennym.
C4	Umiejętność poradzenia sobie z prostymi zadaniami laboratoryjnymi wymagającymi korzystania z urządzeń i aparatury pomiarowe.

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	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu wybrane teorie z zakresu analiz pomiarowych dotyczących zagadnień fizyko-chemicznych	K_Wo3
EK_02	Potrafi właściwie dobierać metody badawcze i przeprowadzać podstawowe analizy żywności z wykorzystaniem podstawowych przyrządów pomiarowych	K_Uo6
EK_03	Jest gotowy do krytycznej analizy uzyskiwanych wyników badawczych i ich interpretacji	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Analiza błędów pomiarowych prostych i złożonych
Błędy złożone i całkowite metodą pochodnej logarytmicznej
Układ SI
Podstawowe narzędzia pomiarowe stosowane w analizie żywności

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Pomiar i obliczanie podstawowych cech fizycznych.

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

Wytwarzanie fal akustycznych i pomiar prędkości dźwięku.
Pomiar przewodnictwa cieplnego i ciepła parowania.
Pomiar potencjału i przewodnictwa elektrycznego.
Pomiar natężenia pola magnetycznego.
Wyznaczanie charakterystyk magnesowania ferromagnetyków
Wyznaczanie stężenia substancji za pomocą refraktometru.
Emisyjna i absorpcyjna analiza spektroskopowa.
Obliczanie błędów pomiarowych prostych i złożonych.
Obliczanie błędów całkowitych metodą pochodnej logarytmicznej.
Konstruowanie raportów z badań.

3.4 Metody dydaktyczne

Część wykładowa realizowana będzie jako wykłady audytoryjne w czasie, których przekazywane będą podstawowe zagadnienia teoretyczne związane z omawianym tematem z wykorzystaniem środków multimedialnych (prezentacje, filmy, symulacje w środowisku Java).

Część druga to ćwiczenia laboratoryjne z wykorzystaniem narzędzi i sprzętu laboratoryjnego na wyposażeniu pracowni. Studenci otrzymają w formie instrukcji opis problemu czy eksperymentu do przeprowadzenia, w wyniku, którego otrzymają dane do interpretacji i przedstawienia w formie sprawozdania - częściowo realizowanego na zajęciach, a częściowo w formie pracy domowej (z poleceniem wyznaczenia błędów pomiarowych pomiarów cząstkowych i błędu globalnego pomiaru wynikowego).

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	ćw.
EK_02	obserwacja wykonawstwa	ćw.
EK_03	napisanie sprawozdania, jego dyskusja.	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady: zaliczenie
Laboratorium: zaliczenie z oceną: ocena zaliczeniowa na podstawie ocen cząstkowych poprzez ustalenie ich średniej arytmetycznej.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (50-60% - dst, 60-70% - dst plus; 70-80% - db, 80-90% - db plus, >90% - bdb).

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	35/1,4
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć 33/1,32 napisanie sprawozdania 30/1,2
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

Literatura podstawowa:

1. Przystalski S.: Elementy fizyki, biofizyki i agrofizyki, Wyd. Uniwersytetu Wrocławskiego, 2001.
2. Miedziejko E.: Agrofizyka i biofizyka. Podstawowe zagadnienia i ćwiczenia laboratoryjne. Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, 1996.
3. Kuczera J., Kubica K.: Laboratorium fizyki, biofizyki i agrofizyki. Wyd. Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 2001

Literatura uzupełniająca:

1. Boeker E., Grondelle R.: Fizyka środowiska, PWN, Warszawa.2002.
2. Stroshine R., Hamann D.: Physical Properties of Agricultural materials and food product. Purdue University, West Lafayette, USA 1994.
3. Kane J.W., Sternheim M.M.: Fizyka dla przyrodników. PWN.1988.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej