



KARTA OPISU PRZEDMIOTU - SYLABUS

Nazwa przedmiotu

Chemia analityczna i instrumentalna w analizie żywności [S11ChiP1>CAilwAŻ]

Przedmiot

Kierunek studiów

Inżynieria chemiczna i procesowa

Rok/Semestr

2/4

Studia w zakresie (specjalność)

–

Profil studiów

ogólnoakademicki

Poziom studiów

pierwszego stopnia

Język oferowanego przedmiotu

polski

Forma studiów

stacjonarne

Wymagalność

obieralny

Liczba godzin

Wykład

0

Laboratorium

30

Inne

0

Ćwiczenia

0

Projekty/seminaria

0

Liczba punktów ECTS

2,00

Koordynatorzy

dr hab. inż. Agnieszka Zgoła-Grzeskowiak prof. PP
agnieszka.zgola-grzeskowiak@put.poznan.pl

dr hab. inż. Ewa Stanisł
ewa.stanisł@put.poznan.pl

Wykładowcy

Wymagania wstępne

Student ma uporządkowaną wiedzę z zakresu chemii analitycznej i podstawową z zakresu analizy instrumentalnej uzyskane w ramach realizacji programu zajęć z chemii analitycznej i instrumentalnej. Student posługuje się podstawową aparaturą chemiczną i szkłem laboratoryjnym.

Cel przedmiotu

Celem tego kursu jest zapoznanie studentów z praktycznym wykorzystaniem wybranych technik instrumentalnych i metod analitycznych stosowanych w analizie żywności.

Przedmiotowe efekty uczenia się

Wiedza:

1. k_w03 student rozróżnia i potrafi ocenić możliwość wykorzystania danej metody analitycznej i/lub techniki instrumentalnej.
2. k_w07 zna podstawy działania układów kontrolno-pomiarowych. rozumie zasadę działania aparatury

wykorzystywanej w technikach instrumentalnych.

Umiejętności:

1. k_u08 potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty oraz zinterpretować ich wyniki i wyciągnąć wnioski. dobiera i stosuje metody i techniki analityczne w analizie jakościowej i ilościowej. posiada umiejętność wykonywania oznaczeń.
2. k_u05 ma umiejętność samokształcenia się.
3. k_u12 przestrzega zasad bhp, zna zasady pracy w laboratorium analitycznym.

Kompetencje społeczne:

1. k_k01 rozumie potrzebę samokształcenia i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.
2. k_k03 ma świadomość ważności zachowania w sposób profesjonalny i przestrzegania zasad etyki zawodowej.
3. k_k04 ma świadomość odpowiedzialności za pracę własną oraz gotowość podporządkowania się pracy w zespole i ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania.

Metody weryfikacji efektów uczenia się i kryteria oceny

Efekty uczenia się przedstawione wyżej weryfikowane są w następujący sposób:

Ustna i pisemna kontrola wiedzy studenta przed rozpoczęciem zajęć laboratoryjnych (przeprowadzona w trybie stacjonarnym lub zdalnym (platforma e-Kursy), w zależności od zaistniałej sytuacji).
Sprawozdania pisemne z wykonanych ćwiczeń.

Treści programowe

Zagadnienia dotyczące praktycznego wykorzystania wybranych technik instrumentalnych i metod analitycznych stosowanych w analizie żywności.

Tematyka zajęć

Cykl zajęć laboratoryjnych obejmuje sześć ćwiczeń z zakresu analizy żywności (dwa ćwiczenia z analizy objętościowej i cztery z analizy instrumentalnej):

1. Oznaczanie wapnia w wodzie pitnej metodą manganometryczną.
2. Oznaczanie fenolu metodą bromianometryczną.
3. Oznaczanie kwasu fosforowego(V) metodą alkacymetrycznego miareczkowania potencjometrycznego.
4. Spektrofotometria - oznaczanie azotanów(III).
5. Fotometria płomieniowa- oznaczenie litu w produktach spożywczych.
6. Woltamperometryczne oznaczanie kadmu w ekstraktach herbaty.

Przed cyklem zajęć laboratoryjnych studenci zostają zapoznani z ogólnymi zasadami BHP obowiązującymi podczas pracy w laboratorium chemicznym, podczas zajęć udzielany jest instruktaż BHP dotyczący danego stanowiska pracy.

Metody dydaktyczne

Wykonanie ćwiczeń praktycznych zgodnie z planem przedmiotu oraz przedstawienie pisemnego sprawozdania obejmującego odpowiednie reakcje chemiczne wraz z obliczeniami matematycznymi.

Literatura

Podstawowa

1. A. Cygański, Metody spektroskopowe w chemii analitycznej, WNT, Warszawa 1995
2. D.A. Skoog, D.M. West, F.J.Holler, S.R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej. Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006
3. A. Cygański, Podstawy metod elektroanalitycznych, WNT, 1999
4. J. Minczewski, Z. Marczenko, Chemia Analityczna. Tom 1, 2 i 3, PWN, Warszawa 1985
5. A. Cygański, Chemiczne metody analizy ilościowej, WNT, Warszawa 2005

Uzupełniająca

1. J. Dojlido, J. Zerbe, Instrumentalne metody badania wody i ścieków, Arkady, Warszawa 1997
2. W. Szczepaniak, Metody instrumentalne w analizie chemicznej, PWN, Warszawa 2002
3. H. Elbanowska, J. Zerbe, J. Siepak, Fizyczno – chemiczne badania wód, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań 1999

Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta

	Godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	50	2,00
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	30	1,20
Praca własna studenta (studia literaturowe, przygotowanie do zajęć laboratoryjnych/ćwiczeń, przygotowanie do kolokwiiw/egzaminu, wykonanie projektu)	20	0,80