

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

| | | | | |
|---|--------------------|--|--------------------------------------|---------------------|
| Kod przedmiotu | | Nazwa przedmiotu | Towaroznawstwo produktów spożywczych | |
| BiJPŻ/P/I/ST/24 | | | Commodity science of food products | |
| Język wykładowy | | polski | | |
| Rok akademicki | | 2021/2022 | | |
| Kierunek w zakresie | | Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności | | |
| Poziom studiów | | studia pierwszego stopnia | | |
| Profil studiów | | praktyczny | | |
| Forma studiów | | studia stacjonarne | | |
| Semestr / semestry | | II | | |
| Przynależność do grupy zajęć | | B 1. Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych | | |
| Status przedmiotu | | obowiązkowy | | |
| Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS | | Forma zajęć | Liczba godzin zajęć dydaktycznych | Liczba punktów ECTS |
| | | Wykład | 15[h] | 2 ECTS |
| | | Ćwiczenia | 15[h] | |
| | | | [h] | |
| Powiązanie przedmiotu | z profilem studiów | Kształtuje umiejętności praktyczne | | 1,0 ECTS |
| | z uprawnieniami | Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich | | 1,0 ECTS |
| | z dyscypliną | Inżynieria chemiczna | | 1,0 ECTS |
| | | Technologia żywności i żywienia | | 0,5 ECTS |
| | | Nauki o zarządzaniu i jakości | | 0,5 ECTS |
| Forma nauczania | | Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | | |
| Wymagania wstępne | | Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności | | |
| Jednostka prowadząca | | Katedra Zarządzania i Jakości Produktu | | |
| Koordynator | | dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH | | |
| Adres strony internetowej pjo | | www.uniwersytetradom.pl | | |
| Adres e-mail, telefon koordynatora | | bozena.borycka@uthrad.pl ; 483617476 | | |

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

| | |
|--------------------|--|
| Cel kształcenia: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi problemami z zakresu towaroznawstwa spożywczego |
| Treści programowe: | <p>Wykład</p> <ul style="list-style-type: none"> Podstawy Towaroznawstwa (2h_W1). Przedmiot i zakres towaroznawstwa spożywczego (1h_W1). Żywność, klasyfikacja i nowe rodzaje (2h_BN, W1). |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> Wprowadzenie w problematykę jakości żywności (2h BN, W1, W2). Zagrożenia w żywności (2h_W1). Czynniki wpływające na jakość artykułów spożywczych (2h_BN, W1, W2). Aspekty prawne dotyczące jakości żywności (2h, W1, W2).. Tradycyjne i nowoczesne metody konserwacji żywności (2h_W2). Ćwiczenia <ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka składników żywności, tak podstawowych jak uzupełniających w aspekcie definicji jakości żywności (2h, U1). Przemiany zachodzące w produktach spożywczych (2h, U1).. Towaroznawcze metody badań i oceny jakości żywności (2h, U2, K2). Wpływ procesu technologicznego na kształtowanie jakości wybranych wyrobów(2h, U2, K1). . Opakowania i ich rola w kształtowaniu jakości żywności z uwzględnieniem nowych tendencji w opakowalnictwie. (2h, U2, K2). Ogólna charakterystyka wybranych branż przemysłu spożywczego(2h, U2, K2). Organy państwowe sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności(2h, U2, K1). |
| Metody dydaktyczne (kształcenia): | Wykład: informacyjny Ćwiczenia: metody eksponujące- film, prezentacja, wykład konwersatoryjny, dyskusja |
| Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej: | Wykład: ocena z egzaminu Ćwiczenia: ocena z kolokwium + ocena z aktywności na zajęciach |

| Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć | | | | Metody weryfikacji efektów uczenia się | |
|---|---|------------------------------------|-------------|---|--|
| Numer efektu uczenia się | Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do: | Kierunkowy efekt uczenia się (KEU) | Forma zajęć | Forma weryfikacji (zaliczeń) | Metody sprawdzania i oceny |
| W1 | Ma wiedzę o charakterze towaroznawstwa, w tym towaroznawstwa spożywczego, jego miejscu w systemie nauk i relacjach do innych nauk oraz wiedzę na temat współczesnych tendencji w kształtowaniu jakości żywności | K_WG01 K_WK07 | Wykład | zaliczenie na ocenę, | Kolokwium zaliczeniowe treści wykładowych |
| W 2 | Zna nowe tendencje i rozwiązania stosowane w celu kształtowania jakości produktów spożywczych oraz posiada wiedzę na temat procesów stosowanych w celu kształtowania jakości produktów spożywczych, w tym stosowanych w wybranych branżach przemysłu spożywczego. | K_WG02 K_WG04 K_WK08 | Wykład | zaliczenie na ocenę, | Kolokwium zaliczeniowe treści wykładowych |
| U1 | Potrafi scharakteryzować składniki żywności w kontekście ich wpływu na zdrowie konsumenta, bezpieczeństwo jak również zmiany zachodzące w żywności | K_UW01 | Ćwiczenia | pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty) | Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji |

| | | | | | |
|-----|--|------------------|-----------|---|--|
| U 2 | Potrafi posługując się posiadaną wiedzą dokonać obserwacji, interpretacji oraz określić stosowne działania służące przeciwdziałaniu niekorzystnym zmianom jakości oraz ocenić przydatność typowych rozwiązań stosowanych w produkcji i pakowaniu żywności. | K_UW02 K_UW03 | Ćwiczenia | pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty) | Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji |
| K1 | Potrafi wykorzystać rozwiązania stosowane w kształtowaniu jakości żywności uwzględniając perspektywę producenta i konsumenta | K_KO02 K_KO03 | Ćwiczenia | pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty) | Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji |
| K2 | Ma świadomość posiadanej wiedzy i rozumie potrzebę podnoszenia swoich kompetencji zawodowych i osobistych, które może m.in. wykorzystać w celu doradzania w szeroko rozumianych sprawach kształtowania jakości żywności | K_KO01 K_KO03 | Ćwiczenia | pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty) | Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji |

| Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe | |
|---|--|
| Literatura podstawowa: Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. [red], <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. [red], <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2011 Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. [red], <i>Towaroznawstwo produktów spożywczych</i> . Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006. Flaczyk E., Korczak J., <i>Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń</i> . Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2006. Ładoński W., <i>Podstawy towaroznawstwa ogólnego</i> . Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław 1994. Samotyja U., <i>Towaroznawstwo artykułów spożywczych Materiały do ćwiczeń</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2013. Borycka B. Żywność nowej generacji- specjalnego zastosowania, [w] R. Borek- Wojciechowska , <i>Nowoczesna żywność część II</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego, Radom, 2015. ss. 11-43. Borycka B., Jakość zdrowotna nowych rodzajów żywności, <i>Probl. Jakości</i> 4, 2010, 15-20. | |
| Literatura uzupełniająca: Gawęcki J., Hryniewicz L. [red.], <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> . Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998. Gertig H., <i>Żywność a zdrowie. Podręcznik dla studentów</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1996. Karpiel Ł., Skrzypek M., <i>Towaroznawstwo ogólne</i> . Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie. Kraków 2000. Korzeniowski A., Skrzypek M., <i>Ekologistyka zużytych opakowań</i> . Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 1999. Lisińska –Kuśnierz M., Ucherek M., <i>Współczesne opakowania</i> . Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Kraków 2003. | |

| Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS | | | |
|--|-----------------------------|---|---------------------|
| Udział w zajęciach, aktywność | Obciążenie studenta [h] | | |
| | Inne godz. kontaktowe (IGK) | Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN) | Zajęcia dydaktyczne |
| Udział w wykładach | X | X | 15 [h] |
| Udział w ćwiczeniach | X | X | 15[h] |

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Udział w konsultacjach | 10[h] | X | X |
| Przygotowanie do wykładów/ćwiczeń | X | 10 [h] | X |
| Przygotowanie do zaliczenia | | | |
| Sumaryczne obciążenie pracą studenta | 10[h]/ 0,4 ECTS | 10[h]/0,4 ECTS | 30[h]/ 1,2 ECTS |
| Punkty ECTS za przedmiot | 2 ECTS | | |

| |
|-----------------------------|
| Informacje dodatkowe, uwagi |
| |