

Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-CHPGPS
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	2
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- prof. dr hab. inż. Zygmunt Gil - dr inż. Anna Gawrońska

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów ze stosowanymi w Polsce podziałami grup produktów spożywczych oraz przedstawienie charakterystyki grup produktów spożywczych.

Wymagania wstępne

bez wymagań wstępnych

Zakres tematyczny

Wykład wprowadzający (informacje ogólne o przedmiocie i wymogach zaliczenia).

Klasyfikacja produktów żywnościowych według różnych kryteriów. Charakterystyka produktów żywnościowych z uwzględnieniem specyfiki poszczególnych grup. Czynniki warunkujące jakość poszczególnych grup produktów. Wyróżniki jakości produktów, metody oceny ich oceny.

Metody kształcenia

Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych. Prezentacje multimedialne przygotowane przez studentów

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Będzie posiadał wiedzę dotyczącą podziału i charakterystyki grup produktów spożywczych.	K_W05	kolokwium	Wykład
Będzie wiedział jak poszerzać swoje zainteresowania dotyczące charakterystyki grup produktów spożywczych.	K_W10	kolokwium	Wykład
Ocenia możliwość dalszego przetwarzania bądź wykorzystania produktu i jego jakość	K_U14	kolokwium	Wykład
Będzie kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy.	K_K03 K_K07	- aktywność w trakcie zajęć - kolokwium	Wykład
Będzie pracować indywidualnie i zespołowo z pełną świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.	K_K05	- aktywność w trakcie zajęć - kolokwium	Wykład

Warunki zaliczenia

Przedmiot kończy się pisemnym kolokwium zaliczeniowym. W zaliczeniu przedmiotu uwzględniona zostanie obecność na wykładach, aktywność i oceny cząstkowe kolokwiów pisemnych i wynik końcowego pisemnego kolokwium.

Literatura podstawowa

1.Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.

2. Skibniewska K.A. (red.) Towaroznawstwo żywności i produktów użytku, wyd. UWM Olsztyn 2004.

2.Normy PN, ISO, EN, "Normy", wyd. PKN.

Literatura uzupełniająca

1. Prace opublikowane w czasopismach naukowych zaproponowanych przez prowadzącego.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 21-02-2019 10:35)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ