

Commodity science - course description

General information	
Course name	Commodity science
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-T
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	3
ECTS credits to win	2
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	- prof. dr hab. inż. Zygmunt Gil - dr inż. Anna Gawrońska

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Celem przedmiotu jest przekazanie studentowi podstawowej wiedzy z zakresu towaroznawstwa – znajomości najważniejszych grup produktów spożywczych, zasad ich klasyfikacji, znakowania oraz oceny jakości.

Prerequisites

Wiedza ogólna po ukończeniu szkoły średniej

Scope

1. Definicje i podstawowe pojęcia związane z towaroznawstwem
2. Zasady klasyfikacji żywności
3. Znakowanie żywności – systemy i wymagane informacje
4. Przegląd podstawowych grup produktów spożywczych
5. Rodzaje opakowań – materiały, konstrukcja, właściwości
6. Sposoby składowania i podstawowe informacje na temat przechowywania produktów spożywczych
7. Podstawowe wyróżniki jakościowe i sposoby ich oceny
8. Podstawowe założenia oceny sensorycznej i jej zastosowanie w ocenie jakości

Teaching methods

- Metody podające: wykład informacyjny.

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Ocenia jakość i przydatność produktu do wykorzystania do spożycia bądź produkcji spożywczej	• K_U14	• a discussion • a test	• Lecture
Grupuje produkty i zabezpiecza odpowiednie warunki magazynowania	• K_W10 • K_U05 • K_U14	• a discussion • a test	• Lecture
Wskazuje produkty o wątpliwej jakości na podstawie oceny podstawowych wyróżników jakościowych, charakterystycznych dla danej grupy	• K_U02	• a discussion • a test	• Lecture
Rozróżnia pojęcia oraz podaje definicje związane z towaroznawstwem	• K_W10	• Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	• Lecture

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Opisuje charakterystyczne cechy i właściwości poszczególnych grup produktów spożywczych	K_W05	Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	Lecture
Wygłasza w dyskusji sądy i opinie	K_K04	an observation and evaluation of activities during the classes	Lecture
Świadomie i odpowiedzialnie podchodzi do powierzonych zadań	K_K04	an observation and evaluation of activities during the classes	Lecture
Potrafi zinterpretować znaczenie opisu produktu podanego na opakowaniu	K_U01 K_U08 K_U14	- a discussion - a test	Lecture
Zna zasady podziału produktów spożywczych na grupy	K_W05 K_W10	Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	Lecture
Klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności	K_W10	Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	Lecture

Assignment conditions

Sposób i kryteria sprawdzania efektów kształcenia:

- sprawdziany/kolokwia pisemne w trakcie semestru z zakresu wiedzy teoretycznej (uzyskanie ocen)
- obecność na zajęciach,
- aktywność i inicjatywa na zajęciach.

Oceną końcową jest średnia z ocen uzyskanych przez studenta.

Recommended reading

1. Danuta Kołożyn-Krajewska, Tadeusz Sikora: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004.
2. Urszula Samotyja: Towaroznawstwo artykułów spożywczych – materiały do ćwiczeń. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2010.

Further reading

1.E. Pijanowski i in.: Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 29-04-2019 15:15)

Generated automatically from SylabUZ computer system