

Towaroznawstwo - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-T
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

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	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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

Wymagania wstępne

Wiedza ogólna po ukończeniu szkoły średniej

Zakres tematyczny

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

Metody kształcenia

- Metody podające: wykład informacyjny.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ocenia jakość i przydatność produktu do wykorzystania do spożycia bądź produkcji spożywczej	• K_U14	• dyskusja • test	• Wykład
Grupuje produkty i zabezpiecza odpowiednie warunki magazynowania	• K_W10 • K_U05 • K_U14	• dyskusja • test	• Wykład
Wskazuje produkty o wątpliwej jakości na podstawie oceny podstawowych wyróżników jakościowych, charakterystycznych dla danej grupy	• K_U02	• dyskusja • test	• Wykład
Rozróżnia pojęcia oraz podaje definicje związane z towaroznawstwem	• K_W10	• Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	• Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Opisuje charakterystyczne cechy i właściwości poszczególnych grup produktów spożywczych	• K_W05	• Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	• Wykład
Wygłasza w dyskusji sądy i opinie	• K_K04	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
Świadomie i odpowiedzialnie podchodzi do powierzonych zadań	• K_K04	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
Potrafi zinterpretować znaczenie opisu produktu podanego na opakowaniu	• K_U01 • K_U08 • K_U14	• dyskusja • test	• Wykład
Zna zasady podziału produktów spożywczych na grupy	• K_W05 • K_W10	• Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	• Wykład
Klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności	• K_W10	• Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	• Wykład

Warunki zaliczenia

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.

Literatura podstawowa

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.

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2020 11:54)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ