

Towaroznawstwo - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-tow-S21
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2021/2022

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 - dr inż. Jarosław Kliks

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

- Definicje i podstawowe pojęcia związane z towaroznawstwem
- Zasady klasyfikacji żywności
- Znakowanie żywności – systemy i wymagane informacje
- Przegląd podstawowych grup produktów spożywczych
- Rodzaje opakowań – materiały, konstrukcja, właściwości
- Sposoby składowania i podstawowe informacje na temat przechowywania produktów spożywczych
- Podstawowe wyróżniki jakościowe i sposoby ich oceny
- 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
Wskazuje produkty o wątpliwej jakości na podstawie oceny podstawowych wyróżników jakościowych, charakterystycznych dla danej grupy	K_W01 K_W04 K_W05 K_W06	- dyskusja - test	Wykład
Rozróżnia pojęcia oraz podaje definicje związane z towaroznawstwem	K_W04 K_W05 K_W06	- kolokwium - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych - 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_W01 K_W04 K_W05 K_W07 K_W10 K_U13	Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	Wykład
Ocenia jakość i przydatność produktu do wykorzystania do spożycia bądź produkcji spożywczej	K_W01 K_U13	- dyskusja - test	Wykład
Grupuje produkty i zabezpiecza odpowiednie warunki magazynowania	K_W01 K_W05 K_W06 K_W07	- dyskusja - test	Wykład
Wygłasza w dyskusji sądy i opinie	K_U19 K_K04 K_K07	obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	Wykład
Świadomie i odpowiedzialnie podchodzi do powierzonych zadań	K_U07 K_K02 K_K06 K_K07	obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	Wykład
Potrafi zinterpretować znaczenie opisu produktu podanego na opakowaniu	K_W01 K_W08 K_W10 K_U02 K_U12	- dyskusja - test	Wykład
Zna zasady podziału produktów spożywczych na grupy	K_W06 K_W10 K_W18	Krótki test sprawdzający w trakcie nauki, kompleksowy sprawdzian pisemny na koniec semestru	Wykład
Klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności	K_W06 K_W10 K_W18	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 inż. Jarosław Kliks (ostatnia modyfikacja: 28-04-2021 16:43)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ