

Towaroznawstwo - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-tow-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

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

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

Chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, chemia żywności, analiza żywności.

Zakres tematyczny

- Definicje i podstawowe pojęcia związane z towaroznawstwem
- Zasady klasyfikacji żywności
- Znakowanie żywności – systemy i wymagane informacje
- Opakowania i podstawowe informacje na temat przechowywania produktów żywnościowych
- Podstawowe wyróżniki jakościowe produktów żywnościowych i sposoby ich oceny
- Podstawowe założenia oceny sensorycznej i jej zastosowanie w ocenie jakości żywności
- Przegląd podstawowych grup roślinnych produktów żywnościowych
- Przegląd podstawowych grup produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego

Metody kształcenia

- wykład multimedialny,
- dyskusja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbolne efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zasady klasyfikacji produktów żywnościowych oraz właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wybranych produktów żywnościowych	K_W04 K_W06	- aktywność w trakcie zajęć - sprawdzian	Wykład
Metody/techniki oceny jakościowej żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji	K_W06	sprawdzian pisemny	Wykład
Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy jakości produktów żywnościowych	K_U13	- aktywność w trakcie zajęć - sprawdzian	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą produktów żywnościowych	• K_K04	• sprawdzian pisemny	• Wykład

Warunki zaliczenia

- sprawdzian pisemny (60% poprawnych odpowiedzi)
- aktywność i inicjatywa na zajęciach.

Literatura podstawowa

1. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, F. Świderski, Wyd. SGGW, Warszawa 2010,
2. Towaroznawstwo żywności. .D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora. WSiP, 2010

Literatura uzupełniająca

1. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęckiego i N. Baryłko-Pikielnej, WAR w Poznaniu. 2009

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 04-02-2023 22:31)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ