

Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-cpgps-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

Zapoznanie studentów z klasyfikacją artykułów żywnościowych, oraz przedstawienie podziału asortymentowego, cech charakterystycznych, wartości odżywczej i wymagań jakościowych dla poszczególnych grup produktów spożywczych.

Wymagania wstępne

Wiedza z technologii ogólnej, chemii żywności.

Zakres tematyczny

- Definicje i kryteria podziału żywności, Krajowe i unijne przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości żywności. Aktualne regulacje prawne w UE i Polsce dotyczące produktów żywnościowych
- Charakterystyka produktów zbożowych
- Charakterystyka produktów ziemniaczanych
- Charakterystyka produktów owocowo-warzywnych
- Charakterystyka mięsa, przetworów mięsnych i jaj
- Charakterystyka mleka i produktów mleczarskich
- Charakterystyka ryb, przetworów rybnych oraz tłuszczów

Metody kształcenia

Wykład:

- prezentacja multimedialna

- dyskusja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna i rozumie kryteria klasyfikacji produktów żywnościowych oraz cechy charakterystyczne , wartość odżywczą i wymagania jakościowe dla poszczególnych grup żywności	K_W04	sprawdzian	Wykład
Potrafi scharakteryzować właściwości i wymagania jakościowe dla różnych asortymentów produktów żywnościowych	K_U13	- sprawdzian - ocena prezentacji	Wykład
Jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą produktów żywnościowych	K_K04	sprawdzian	Wykład

Warunki zaliczenia

- Zaliczenie sprawdzianu pisemnego (60% poprawnych odpowiedzi)

2. Przedstawienie charakterystyki wybranego artykułu spożywczego

Literatura podstawowa

1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
2. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, F. Świderski, Wyd. SGGW, Warszawa 2010,
3. Normy PN, ISO, EN, "Normy", wyd. PKN.

Literatura uzupełniająca

1. Kołożyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz, Towaroznawstwo Żywności, wyd. WSiP, Warszawa 2004

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 03-02-2023 16:29)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ