

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Towaroznawstwo produktów spożywczych
Przynależność do modułu:	Chemiczno-Żywnościowy

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	8	8	-	8	-	-
Liczba punktów ECTS	4 (2+2)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie na ocenę					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	niestacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	7						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:		X					
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie z problematyką zagadnień związanych z towaroznawstwem produktów żywnościowych						
2	Zapoznanie z problematyką zafałszowań żywności i sposobów jej identyfikowania						
3	Zapoznanie z przepisami normatywnymi dotyczącymi wymogów jakościowych						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość podstawowej wiedzy z zakresu nazewnictwa, podstawowych pojęć i określeń produkcji technologicznej						
2	ocena jakościowa produktów, sensoryczne metody analizy,						
3	znajomość podstawowych zagadnień z prawa żywnościowego						
4	znajomość interakcji produkt - opakowanie						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	poprawnie definiuje pojęcia związane z towaroznawstwem surowców i produktów						MC1A_W01
EKP2	poprawnie klasyfikuje grupy surowców i produktów żywnościowych						MC1A_W01
EKP3	poprawnie definiuje i analizuje zagadnienia dotyczące analizy, oceny, higieny i bezpieczeństwa żywności w obszarze towaroznawstwa						MC1A_W02
EKP4	poprawna ocena towaroznawcza produktów spożywczych						MC1A_W01
EKP5	poprawne projektowanie i dobieranie opakowań do żywności						MC1A_W02
Umiejętności:							
EKP6	rozpoznaje różnice między poszczególnymi grupami produktów żywnościowych						MC1A_U02
EKP7	rozdziela zagrożenia występujące w produktach żywnościowych						MC1A_U01
EKP8	zbiera niezbędne informacje z zakresu towaroznawstwa i normalizacji oraz prawa żywnościowego						MC1A_U02; MC1A_U03
EKP9	rozdziela metody służące do oceny jakości produktów spożywczych						MC1A_U01
EKP10	identyfikuje wymagania jakościowe do poszczególnych grup żywnościowych						MC1A_U02; MC1A_U03
EKP11	określa standardy jakościowe produktów spożywczych						MC1A_U02; MC1A_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP12	permanentnie doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu towaroznawstwa żywności						MC1A_K01; MC1A_K02
EKP13	potrafi samodzielnie lub w grupie analizować i omówić wyniki						MC1A_K02

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Podstawowe pojęcia i określenia z zakresu towaroznawstwa żywności	3	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP10, EKP11, EKP12, EKP13
W2	baza surowcowa w przetwórstwie spożywczym, klasyfikacja produktów spożywczych	3	EKP1, EKP2, EKP6, EKP12, EKP13
W3	dodatki do żywności, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności i uregulowania prawne	3	EKP8, EKP12, EKP13
W4	opakowania do żywności, wytyczne i charakterystyka	2	EKP4, EKP12, EKP13
W5	jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów żywnościowych	2	EKP3, EKP8, EKP10, EKP11, EKP12, EKP13
W6	analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności	3	EKP1, EKP9, EKP10, EKP12, EKP13
Ćw1	ocena towaroznawcza mleka spożywczego i jego przetworów, jakość towaroznawcza	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw2	ocena towaroznawcza mięsa, przetworów rybnych, klasyfikacja i normatywy wg PN	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw3	ocena towaroznawcza, klasyfikacja mąk kasz i makaronów	2	EKP1, EKP4, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw4	ocena towaroznawcza pieczywa, podział cech jakościowych	2	EKP1, EKP4, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw5	ocena towaroznawcza wyrobów cukierniczych, podział, charakterystyka	2	EKP1, EKP4, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw6	ocena towaroznawcza i klasyfikacja używek wg Codex Alimentarius	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw7	ocena towaroznawcza soków i wód mineralnych	2	EKP1, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
Ćw8	ocena towaroznawcza jaj towarowych i przetworów jajowych suszonych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11, EKP12
		SUMA GODZIN	32
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podreczniki akademicki		
3			
...			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP6-EKP13	ocena z ćwiczeń	oceny ćwiczeń - 60% dobry
2	EKP13	ocena pracy w zespole	aktywność na zajęciach; prowadzenie dyskusji i zaangażowanie podczas prezentacji
3	EKP1-EKP5, EKP13	zaliczenie na ocenę	ocena dostateczna-40% odpowiedzi poprawne na zadane treści pytania, dobra-60%, bardzo dobra-90%
...			
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	16	
2	Konsultacje	8	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	16	
4	Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu	10	
		SUMA GODZIN	50
		SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU	[2] ECTS
		w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego	1
		w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych	0,5
Literatura podstawowa			
1	Ewa Czarniecka-Skubina: <i>Towaroznawstwo spożywcze</i> , 2010		
2	Franciszek Świdorski: <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej</i> , 1999		
3	Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak: <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego</i> , 2011		
4	Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak: <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego</i> , 2011		
...			
Literatura uzupełniająca			
1			
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Zdzisław Domiszewski dr hab. inż.		
Adres e-mail:	zdzislaw.domiszewski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-347-8-457		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK
_____	_____
Podpis	Podpis