

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu** Towaroznawstwo żywności**2. Nazwa kierunku** Dietetyka**3. Poziom studiów** studia pierwszego stopnia**4. Liczba punktów ECTS** 2**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk
II	30					

6. Język wykładowy polski**7. Wykładowca** Klaudia Bernat, mgr**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

1. Podstawy chemii surowców rolnych
2. Podstawy biologii surowców rolnych
3. Podstawy fizyki surowców rolnych

9. Cele przedmiotu

C1 Przedstawienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji i aktualnych regulacji prawnych związanych z produkcją i dystrybucją żywności

C2 Ukazanie czynników determinujących jakość żywności oraz przedstawienie zasad towaroznawczej oceny jakości wszystkich poznanych grup produktów żywnościowych, a także omówienie aktualnych trendów na rynku produktów żywnościowych i kierunków innowacji produktowych

C3 Omówienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym i zasad nadzoru

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01	zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce podstawowe pojęcia z zakresu biologii, biochemii ogólnej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności	K_W03
EU02	zna podstawy towaroznawstwa żywności, a także funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych	K_W04
EU03	zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia	K_W05

UMIEJĘTNOŚCI

EU04	potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	K_U04
EU05	potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	K_U01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU06	posiada umiejętność stałego dokształcania się	K_K03
EU07	jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom	K_K11
11. Treści programowe		
Forma zajęć – wykłady		
WYKŁADY - Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością; znakowanie żywności, normalizacja towarów; Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. - Grupy produktów spożywczych z uwzględnieniem ich analizy towaroznawczej. Składniki pokarmowe w produktach żywnościowych, zapotrzebowanie, występowanie i właściwości - białka, - węglowodany, - tłuszcze, - makro i mikroelementy, - witaminy, - woda. - Mleko i przetwory z mleka; Technologia produkcji produktów mlecznych: napoje mleczne, śmietana, śmietanka, koncentraty mleczne, sery, desery mleczne; Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe. - Mięso i przetwory przemysłu mięsnego. Ryby i przetwory rybne. Owce morza. Wymagania jakościowe, opakowania, transport. - Tłuszcze roślinne. Produkty do smarowania pieczywa. Wymagania jakościowe, opakowania, transport. - Owoce, warzywa, Przetwory z owoców i warzyw. Grzyby i przetwory grzybowe. Ziemniaki produkty przemysłu ziemniaczanego. Przetwory zbożowe. Wyroby z mąki. Wymagania jakościowe, opakowania, transport. - Żywność nowej generacji, Inne produkty węglowodanowe. Żywność wygodna, koncentraty spożywcze, żywność specjalnego przeznaczenia, używki i przyprawy, napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe i wody mineralne. Wymagania jakościowe, opakowania, transport.		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Analiza tekstów		
2. Praca w grupach zadaniowych		
3. Dyskusja, burza mózgów		
4. Opracowanie referatów		
5. Praca z normą		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Prezentacja multimedialna/ konspekt		
2. Obserwacja pracy studenta		
3. Ocena przygotowania do zajęć		
4. Obecność i aktywność na zajęciach		
5. Kolokwium na zajęciach/ test końcowy		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		34

2. Nakład pracy studenta	16
suma	50
liczba punktów ECTS	2
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Czarniecka – Skibina E. (red.), Towaroznawstwo spożywcze, Wyd. Format-AB, Warszawa 2010	
2. Flaczyk E., Korczak J. (red.), Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych: przewodnik do ćwiczeń, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2010	
3. Litwińczuk Z., Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011	
4. Sikorski Z., Staroszczyk H. (red.), Chemia żywności: główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2017	
Literatura uzupełniająca:	
1. Kołożyn – Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: teoria i praktyka, Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010	
2. Czasopisma branżowe	
16. Formy oceny – szczegóły	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną. <u>Podstawą zaliczenia wykładów</u> jest pozytywna ocena z kolokwium końcowego. Czas trwania 45 min, 10 pytań problemowych/opisowych lub test. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Punktacja – każde pytanie oceniane jest w skali od 0 do 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt. 0 – 4,9 pkt - niedostateczny (2,0) 5,0 – 6,0 pkt - dostateczny (3,0) 6,1 – 7.0 pkt - dostateczny plus (3,5) 7,1 - 8.0 pkt - dobry (4,0) 8,1 – 9.0 pkt - dobry plus (4,5) 9,1 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0) Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	