

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020								
INFORMACJE OGÓLNE								
1. Nazwa przedmiotu kształcenia		Towaroznawstwo żywności						
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł		Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia		kierunkowego						
4. Typ przedmiotu		obowiązkowy						
5. Poziom studiów		stopnia I						
6. Liczba punktów ECTS		1						
7. Poziom przedmiotu		podstawowy						
8. Rok studiów, semestr		I rok, semestr II- letni						
9. Liczba godzin w semestrze		Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
		30						
10. Język wykładowy:		polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)		Wioletta Żukiewicz-Sobczak, dr hab. n. o zdr.						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE								
12. Wymagania wstępne								
13.		1) Podstawy chemii surowców rolnych; 2) Podstawy biologii surowców rolnych; 3) Podstawy fizyki surowców rolnych.						
14. Cele przedmiotu								
15.		C1 Omówienie podstawowych pojęć, kryteriów klasyfikacji i aktualnych regulacji prawnych związanych z produkcją i dystrybucją żywności; C2 Scharakteryzowanie 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.						
16. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych								
Student, który zaliczył przedmiot:						odniesienie do kierunkowych		

	efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 Student zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce podstawowe pojęcia z zakresu biologii, biochemii ogólnej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności	K_W03, K_W06
EU02 Student zna podstawy towaroznawstwa żywności, a także funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych	K_W06, K_W05
UMIEJĘTNOŚCI	
EU03 Student potrafi zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych	K_U01, K_U04, K_U23, K_K03, K_K11
EU04 Umie wyszukiwać, interpretować i wykorzystywać potrzebne informacje do planowania i realizacji edukacji żywieniowej	K_U01, K_U04, K_U23, K_K03, K_K11
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU06 Dostrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	K_K11
17. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady	
1) Żywność jak źródło składników pokarmowych; definicje związane z żywnością; znakowanie żywności, normalizacja towarów; Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 2) 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. 3) Mleko i przetwory z mleka; Technologia produkcji produktów mlecznych: napoje mleczne, śmietana, śmietanka, koncentraty mleczne, sery, desery mleczne; Opakowania, przechowywanie, wymagania jakościowe 4) Mięso i przetwory przemysłu mięsnego. Ryby i przetwory rybne. Owce morza. Wymagania jakościowe, opakowania, transport 5) Tłuszcze roślinne. Produkty do smarowania pieczywa. Wymagania jakościowe, opakowania, transport 6) Owoce, warzywa, Przetwory z owoców i warzyw. Grzyby i przetwory grzybowe. Ziemniaki produkty przemysłu ziemniaczanego. Przetwory zbożowe. wyroby z mąki. Wymagania jakościowe, opakowania, transport 7) 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.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
18. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Analiza tekstów	

2. Praca w grupach zadaniowych	
3. Dyskusja, burza mózgów	
4. Opracowanie referatów	
5. Praca z normą	
19. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Prezentacja multimedialna/ konspekt	
F2. Projekt produktu	
F3. Obserwacja pracy studenta	
F4. Ocena przygotowania do zajęć	
F5. Obecność i aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium na zajęciach/ test końcowy	
20. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	30
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10
SUMA	40
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1
21. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Kołożyn Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP 2004.	
2. Świdorski F. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. SGGW, 2010.	
3. Świdorski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.	
4. Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007.	
Literatura uzupełniająca:	
1) Czasopisma branżowe	
22. Formy oceny - szczegóły	
<i>Należy wpisać skrócony opis sposobu wystawiania oceny końcowej.</i> 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. 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.	
23. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o tematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia będą się odbywać zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje będą się odbywać zgodnie z obowiązującym terminarzem

*L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**