

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	Konwersator
Liczba godzin kursu	15	15	-	15	-	-
Liczba punktów ECTS	4(2+2)					
Sposób zaliczenia	egzamin					

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:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	8						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:							
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						MC1A_W02
...							
Umiejętności:							
EKP4	rozpoznaje różnice między poszczególnymi grupami produktów żywnościowych						MC1A_U02
EKP5	rozdziela zagrożenia występujące w produktach żywnościowych						MC1A_U01
EKP6	identyfikuje wymagania jakościowe i rozdziela metody służące do oceny jakości						MC1A_U01; MC1A_3
...							
Kompetencje społeczne:							
EKP7	permanently doskonalą wiedzę i umiejętności z zakresu towaroznawstwa żywności						MC1A_K01; MC1A_K02
EKP8	ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie przetwórstwa żywności						MC1A_K02
...							

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator 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, podział żywności na 12 grup	2	EKP1,EKP2,EKP8
W2	Zakres oceny towaroznawczej produktów spożywczych	2	EKP1, EKP2, EKP8
W3	Towaroznawstwo -owoce i warzywa	2	EKP1-8
W4	Towaroznawstwo - mleko, masło, sery	2	EKP1-8
W5	Towaroznawstwo - makarony i kasze	1	EKP1-8
W6	Towaroznawstwo- produkty tłuszczowe	2	EKP1-8
W7	Toaroznawstwo - jajka	2	EKP1-8
W8	Towaroznawstwo -owoce morza	2	EKP1-8
C1	Zajęcia wprowadzające, ocena towaroznawcza, współczynniki ważkości	1	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C2	ocena towaroznawcza napojów fermentowanych, jakość towaroznawcza	2	EKP2, EKP3,EKP4, EKP6-8
C3	ocena towaroznawcza mięsa i jego przetworów, klasyfikacja i normatywy wg PN	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C4	ocena towaroznawcza ryb i przetworów, jakość towaroznawcza	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C5	ocena towaroznawcza wyrobów cukierniczych	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C6	ocena towaroznawcza używek	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C7	ocena towaroznawcza serów	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
C8	ocena towaroznawcza przetworów zbożowych	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP6-8
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podreczniki akademicki		
3			
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5, EKP 8	Zaliczenie pisemne kolokwium	ocena dostateczna-60% odpowiedzi poprawne na zadane treści pytania,dobra-80%,bardzo dobra-90%
2	EKP6, EKP7, EKP8	ocena pracy w zespole	aktywność na zajęciach - zadawanie pytań i przedstawienie wniosków podczas dyskusji
3			
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	Konsultacje	5	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów i przygotowanie do ćwiczeń	15	
...			
		SUMA GODZIN	50
		SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU	[2] ECTS
		w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego	
		w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych	
Literatura podstawowa			
1	Ewa Czarniecka-Skubina: <i>Towaroznawstwo spożywcze, 2010</i>		
2	Franciszek Świdorski: <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej, 1999</i>		
3	Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak: <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego, 2011</i>		
4	Ewa Flaczyk, Danuta Górecka, Józef Korczak: <i>Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego, 2011</i>		
...			
Literatura uzupełniająca			
1			
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Zdzisław Domiszewski, dr hab. inż., Adam Kopeć dr inż.		
Adres e-mail:	zdzislaw.domiszewski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-3478-450		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK

Podpis	