

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	15	15	-	15	-	-
Liczba punktów ECTS	4(2+2)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

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:	VIII						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
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 metodami oceny towaroznawczej produktu						
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 kształcenia (EKM)
EKP1	Poprawnie definiuje pojęcia związane z towaroznawstwem, klasyfikuje produkty oraz poprawnie ustala warunki przechowywania, pakowania i transportu wyrobów gotowych						MC1A_W01
Umiejętności:							
EKP2	Samodzielnie rozwiązuje problemy dotyczące towaroznawstwa, wykazuje umiejętność pracy z normami, rozporządzeniami i innymi dokumentami.						MC1A_U01 MC1A_U02
EKP3	Umie opracować normę towaroznawczą produktu spożywczego						MC1A_U01 MC1A_U02
...							
Kompetencje społeczne:							
EKP4	Potrafi samodzielnie przygotować, przedstawić, omówić i obronić wyniki projektu						MC1A-K01; 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)
P1	Wprowadzanie do tematyki przedmiotu. Przedstawienie przykładowego układu projektu.	1	EKP1 - EKP3
P2	Wybór tematu projektu zgodnie z zainteresowaniem studenta i planowanym tematem pracy inżynierskiej – uzasadnienie wyboru i dyskusja.	1	EKP1 - EKP3
P3	Opis produktu, charakterystyka produktu, przeznaczenie konsumenne	2	EKP1 - EKP3
P4	Skład surowcowy, skład chemiczny	2	EKP1 - EKP3
P5	Wymagania sensoryczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne produktu	2	EKP1 - EKP3
P6	Warunki pakowania, przechowywania i transportu	1	EKP1 - EKP3
P7	Prezentacja projektu, dyskusja w grupie projektowej	6	EKP1 - EKP4
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	film - materiały firmowe z branży spożywczej		
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-3	ocena projektu	ocena projektu (zakres, wkład pracy, ocena merytoryczna) -60% DOBRA
2	EKP4	ocena prezentacji	przygotowanie prezentacji, umiejętność prezentowania opracowania
...			
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia projektowe	15	
2	przygotowanie projektu	20	
3	konsultacje z nauczycielem	5	
4	przygotowanie prezentacji	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	Maria Dymkowska-Malesa dr inż.; Sylwia Mierzejewska dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl; sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-347-8-425/404		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK

Podpis	