

KARTA PRZEDMIOTU

Politechnika Białostocka									
Kierunek studiów	Inżynieria Rolno-Spożywcza						Poziom i forma studiów	pierwszego stopnia stacjonarne	
Specjalność / ścieżka dyplomowania	Przedmiot wspólny						Profil kształcenia	ogólnoakademicki	
Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo rolno-spożywcze						Kod przedmiotu	RS 1305	
							Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy	
Formy zajęć i liczba godzin	W	Ć	L	P	Ps	T	S	Semestr	3
	15		30					Punkty ECTS	5
Przedmioty wprowadzające	--								
Cele przedmiotu	Celem przedmiotu jest wykształcenie umiejętności posługiwania się terminologią i nomenklaturą związaną z zagadnieniami oceny jakości i klasyfikacji surowców oraz produktów rolno-spożywczych. Zajęcia przygotowujące do działalności naukowej.								
Treści programowe	<u>Wykład:</u> Charakterystyka poszczególnych grup surowców i produktów rolno-spożywczych z uwzględnieniem ich właściwości fizykochemicznych i użytkowych oraz technologii pozyskiwania i przetwarzania. Analiza porównawcza produktów tej samej grupy towarowej. Charakterystyka składników żywności, dodatków funkcjonalnych i zanieczyszczeń. Charakterystyka poszczególnych grup surowców i produktów rolno-spożywczych i pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z uwzględnieniem technologii pozyskiwania i przetwarzania, właściwości fizykochemicznych, sensorycznych i wartości odżywczej. Identyfikacja i charakterystyka materiałów w produktach rolno-spożywczych. Czynniki warunkujące jakość i trwałość produktów rolno-spożywczych. Metody oceny jakości produktów rolno-spożywczych i leśnych na zgodność z obowiązującymi wymaganiami. Zasady kształtowania, ochrony i oceny jakości żywności z uwzględnieniem uwarunkowań technologicznych, ekologicznych i prawnych. <u>Laboratorium:</u> Identyfikacja i charakterystyka materiałów w produktach rolno-spożywczych. Czynniki warunkujące jakość i trwałość produktów rolno-spożywczych. Metody oceny jakości produktów rolno-spożywczych i leśnych na zgodność z obowiązującymi wymaganiami. Ocena właściwości fizykochemicznych wybranych surowców i produktów rolno-spożywczych. Analiza porównawcza produktów tej samej grupy towarowej.								
Metody dydaktyczne	Wykład - metoda informacyjno-problemowa, prezentacje multimedialne (ppt, filmy),, Laboratorium - metoda eksperymentu. dyskusja, bazy danych on-line dostępne w bibliotece uczelnianej, specjalistyczna literatura naukowa.								
Forma zaliczenia	Wykład- zaliczenie pisemne; Laboratorium - sprawdziany pisemne z przygotowania do zajęć								
Symbol efektu uczenia się	Zakładane efekty uczenia się							Odniesienie do kierunkowych	

		efektów uczenia się	
EU1	Student ma pogłębioną wiedzę z zakresu oceny jakości i klasyfikacji surowców oraz produktów rolno-spożywczych.	RS_W03,RS_W13,	
EU2	Student zna i potrafi opisywać i analizować wybrane cechy jakościowe surowców oraz produktów rolno-spożywczych.	RS_W05, RS_U05	
EU3	Student zna zasady kształtowania, ochrony i oceny jakości towarów z uwzględnieniem uwarunkowań technologicznych, ekologicznych i prawnych.	RS_W14, RS_U06	
EU4	Student świadomie realizuje określone zadania, umie w sposób logiczny wykorzystać swoją wiedzę na temat oceny towaroznawczej surowców oraz produktów rolno-spożywczych.	RS_U14	
EU5	Student potrafi przygotować raporty z pomiarów, potrafi interpretować wyniki eksperymentów mające istotne znaczenie przy opisywaniu zjawisk o charakterze zadania inżynierskiego.	RS_U12	
Symbol efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Forma zajęć, na której zachodzi weryfikacja	
EU1	Dyskusja na zajęciach, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych oraz zaliczenie pisemne wykładu	W, L	
EU2	Wykonanie wszystkich doświadczeń i powierzonych zadań podczas zajęć oraz zaliczenie pisemne wykładu	W, L	
EU3	Sprawozdanie z przeprowadzonych eksperymentów podczas zajęć laboratoryjnych oraz zaliczenie pisemne wykładu	W, L	
EU4	Posługiwanie się specjalistyczną terminologią podczas zajęć, w sprawozdaniach oraz w trakcie zaliczenia wykładu	L	
EU5	Kolokwia częściowe i sprawozdania z zajęć laboratoryjnych oraz zaliczenie pisemne wykładu	L	
Bilans nakładu pracy studenta (w godzinach)		Liczba godz.	
Wyliczenie	udział w wykładach	15	
	przygotowanie do zaliczenia wykładu	30	
	udział w zajęciach laboratoryjnych	30	
	przygotowanie do zajęć laboratoryjnych	45	
	udział w konsultacjach	5	
	RAZEM:	125	
Wskaźniki ilościowe		GODZINY	ECTS
Nakład pracy studenta związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela		50	2
Nakład pracy studenta związany z zajęciami o charakterze praktycznym		75	3
Literatura podstawowa	1. Bilska A., (red.) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego, Poznań : Wydaw. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011. 2. Czapski J., (red.) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego, Poznań: Wydaw. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011. 3. Karpiel A.: Towaroznawstwo ogólne. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005 4. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. Warszawa, Wydaw. Szkolne i Pedagogiczne, 2012. 5. Waszkiewicz-Robak B., (red.) Świdorskiego F.: Towaroznawstwo produktów spożywczych: teoria i ćwiczenia. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa 1998.		

Literatura uzupełniająca	1. Cho, Yong-Jin. Ed.: Emerging technologies for food quality and food safety evaluation, Ed. by Yong-Jin Cho. Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2016. 2. Flaczek E. (red.), Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo produktów spożywczych, Wyd. I, Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2006 3. Flaczek E., Korczak J. (red.): Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Przewodnik do ćwiczeń. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2004	
Jednostka realizująca	Katedra Inżynierii Rolno-Spożywczej i Kształtowania Środowiska	Data opracowania programu
Program opracował(a)	Dr hab. Jolanta Piekut	08.05.2019