

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: C.10.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Towaroznawstwo surowców i produktów pochodzenia roślinnego |
| Kierunek studiów | Inspekcja weterynaryjna |
| Poziom studiów | I (inż.) stopnia |
| Profil studiów | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Specjalność | |
| Jednostka prowadząca kierunek studiów | |
| Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy | |
| Przedmioty wprowadzające | Podstawy agronomii |
| Wymagania wstępne | brak |

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

| Semestr | Wykłady (W) | Ćwiczenia audytoryjne (Ć) | Ćwiczenia laboratoryjne (L) | Ćwiczenia projektowe (P) | Seminaria (S) | Zajęcia terenowe (T) | Liczba punktów ECTS* |
|---------|----------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| V | 15/1 | | 15/1 | | | | 3 |

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

| Lp. | Opis efektów kształcenia | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia | Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹ |
|------------------------------|--|---|---|
| WIEDZA | | | |
| W1 | Zna funkcjonalne składniki roślin uprawnych i ich wpływ na organizm zwierzęcy; zna surowce roślinne wykorzystywane w żywieniu i fitoterapii zwierząt | K_W03 | P6S_WG |
| W2 | Zna systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa na wszystkich etapach produkcji żywności | K_W04 | P6S_WG |
| UMIĘJĘTNOŚCI | | | |
| U1 | Potrafi wybrać odpowiednie metody i urządzenia analityczne oraz wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności | K_U02 | P6S_UW |
| U2 | Potrafi sprawować nadzór nad podmiotami zajmującymi się pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców pochodzenia roślinnego | K_U09 | P6S_UW |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | | |
| K1 | Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy zawodowej | K_K01 | P6S_KK |
| K2 | Jest gotów do podjęcia pracy w sektorze produkcji | K_K03 | P6S_KO |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | żywności oraz administracji lokalnej i rządowej | | |
|--|---|--|--|

3. METODY DYDAKTYCZNE

| |
|-----------------------------|
| wykład multimedialny, pokaz |
|-----------------------------|

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

| |
|---------------------------|
| Egzamin pisemny, kolokwia |
|---------------------------|

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

| | |
|-----------|---|
| Wykład | Żywność pochodzenia roślinnego: jakość, atrybuty jakości, czynniki warunkujące jakość (surowiec, proces technologiczny, opakowania, magazynowanie, dystrybucja). Rynek żywności roślinnej: żywność mało przetworzona, wygodna, funkcjonalna, slow food, fast food, tradycyjna. Klasyfikacja żywności pochodzenia roślinnego w aspekcie kryteriów technologicznych i żywieniowych. Charakterystyka fizykochemiczna i żywieniowa grup żywności roślinnej: produkty owocowe, warzywne, produkty ziemniaczane, tłuszcze roślinne, produkty zbożowe, itd. Ocena jakości żywności uwzględniająca uwarunkowania technologiczne, prawne i ekologiczne |
| Ćwiczenia | Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego (wybrane asortymenty produktów owocowych i warzywnych, produktów ziemniaczanych, tłuszczów roślinnych, przetworów zbożowych, itd.) przy zastosowaniu metod analizy sensorycznej, chemicznej i fizycznej, w oparciu o dokumenty normalizacyjne. Poznanie metod i technik stosowanych w analizie żywności roślinnej. Interpretacja uzyskanych wyników badań. |

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

| Efekt kształcenia | Forma oceny | | | | | |
|-------------------|---------------|-----------------|-----------|---------|--------------|-------|
| | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Projekt | Sprawozdanie | |
| W1 | X | | X | | | |
| W2 | | | | | | |
| U1 | X | | X | | | |
| U2 | X | | X | | | |
| K1 | X | | X | | | |
| K2 | X | | X | | | |

7. LITERATURA

| | |
|--------------------------|--|
| Literatura podstawowa | 1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B., 2010, Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW Warszawa, ss. 612. 2. Kołożyn-Krajewska D., 2013, Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW Warszawa, ss. 339. |
| Literatura uzupełniająca | 1. Aktualne Dzienniki Ustaw i Przepisy Prawa |

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

| Aktywność studenta | Obciążenie studenta – Liczba godzin |
|--|-------------------------------------|
| Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2 | 30 |

| | |
|---|----------|
| Konsultacje | 2 |
| Przygotowanie do zajęć | 3 |
| Studiowanie literatury | 20 |
| Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.) | 20 |
| Łączny nakład pracy studenta | 75 |
| Liczba punktów ECTS | 3 |

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW