

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Commodity of food industry raw material and products		
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW, dr inż. Anna Berthold-Pluta		
Jednostka realizująca:	Zakład Biotechnologii Mleka, Wydział Nauk o Żywności		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności		
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	Podstawowe definicje (towar, żywność, jakość, żywność wygodna, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność funkcjonalna). Klasyfikacja i wartość odżywcza wyrobów spożywczych. Substancje dodatkowe i zanieczyszczenia żywności. Opakowania i znakowanie produktów spożywczych. Wyróżniki jakościowe produktów spożywczych. Podstawy oceny towaroznawczej różnych surowców i produktów spożywczych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę dotyczącą surowców i produktów spożywczych oraz analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności i chemii żywności.		
Efekty kształcenia:	01 - zna podstawowe definicje towaroznawcze 02 - zna podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	03 - zna cechy składowe jakości żywności i potrafi je scharakteryzować 04 - zna zasady znakowania produktów spożywczych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03, 04 - egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	prace egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świdorski F. (red.) (1999): Towaroznawstwo Żywności Przetworzonej. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2. Lempka A. (1985): Towaroznawstwo. Produkty Spożywcze. PWE Warszawa 3. Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M. (2004): Surowce Zwierzęce. Ocena i Wykorzystanie. PWRiL Warszawa		
UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest:	Uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z egzaminu, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01, 02, 03 i 04) należy uzyskać minimum 51% liczby punktów przewidzianych do oceny realizacji poszczególnych efektów kształcenia. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5, 91-100% - 5,0.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna podstawowe definicje towaroznawcze	K_W04, K_W23
02	zna podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	K_W04, K_W05, K_W07, K_W08, K_W09
03	zna cechy składowe jakości żywności i potrafi je scharakteryzować	K_W12, K_W13
04	zna zasady znakowania produktów spożywczych	K_W07, K_W13, K_W16, K_W18
05		