

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Commodity of food industry raw material and products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów:	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-05Z-37-08

Koordinator zajęć:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW; dr hab. Anna Berthold-Pluta		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego Opis: 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.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę dotyczącą surowców i produktów spożywczych oraz analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności i chemii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych; W2 - student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1 i W2 – zaliczenie na ocenę (egzamin pisemny)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace egzaminacyjne z ocenami oraz pytaniami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1... 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) 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 dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	.....0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	BZ1_KW02, BZ1_KW04	3
Wiedza – W2	student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	BZ1_KW02, BZ1_KW04, BZ1_KW06	3
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Commodity of food industry raw material and products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów:	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-05Z-35-09

Koordynator zajęć:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW; dr hab. Anna Berthold-Pluta		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego Opis: 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.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę dotyczącą surowców i produktów spożywczych oraz analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności i chemii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych; W2 - student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1 i W2 – zaliczenie na ocenę (egzamin pisemny)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace egzaminacyjne z ocenami oraz pytaniami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świdzki 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1... 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) 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 dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	TZ1_KW03, TZ1_KW05	3
Wiedza – W2	student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	TZ1_KW03, TZ1_KW05	3
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Commodity of food industry raw material and products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów:	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW; dr hab. Anna Berthold-Pluta		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego Opis: 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.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę dotyczącą surowców i produktów spożywczych oraz analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności i chemii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych; W2 - student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1 i W2 - egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace egzaminacyjne z ocenami oraz pytaniami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1... 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) 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 dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	.....0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna podstawowe definicje towaroznawcze i podstawy klasyfikacji i oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych	TZ1_KW03, TZ1_KW05	3
Wiedza – W2	student zna i potrafi scharakteryzować cechy składowe jakości żywności i zasady znakowania produktów spożywczych	TZ1_KW03, TZ1_KW05	3
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,