

# KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0811.6.ROL1.D.TPR

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Towaroznawstwo produktów rolnych

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Commodities of agricultural products

## 1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	Rolnictwo
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	pierwszy stopień inżynierskie
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu (zajęć)	Joanna Puła
1.6. Kontakt	Puła Joanna

## 2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	wiedomości z rolnictwa

## 3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	wykład, ćwiczenia
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Instytut Biologii
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Podające - praca z książką, dyskusja, samodzielne dochodzenie do wiedzy - problemy do rozwiązania, burza mózgów, eksponujące - wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Towaroznawstwo żywności, WSiP 2007 (red.) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo produktów spożywczych, 2006, Wyd. AR, Poznań 2. pod red. Świderskiego F., Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa 2006 3. Świderski F. (pod red.), "Żywność wygodna i funkcjonalna", wyd. WN-T Warszawa, 2006 4. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologia żywności. wyd. 8, WN-T, Warszawa, 2004.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Praca zbiorowa pod red. Ewy Czarnieckiej-Skubina Towaroznawstwo spożywcze, 2. Sobkowicz G. (red.), Towaroznawstwo i przechowywalność produktów rolnych: przewodnik do ćwiczeń : praca zbiorowa. Skrypt Akademii Rolniczej we Wrocławiu, Wyd. Akademii Rolniczej, 1995

## 4. Cele, treści i efekty uczenia się

### 4.1. Cele przedmiotu (zajęć) (z uwzględnieniem formy zajęć)

- **C1.** zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami produkcji i oceny towaroznawczej produktów rolnych z uwzględnieniem regulacji prawnych.

### 4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

#### Wykłady

1. Towaroznawstwo jako nauka praktyczna.

2. Podstawowe pojęcia i określenia z zakresu towaroznawstwa produktów rolnych.
3. Klasyfikacja produktów spożywczych według różnych kryteriów.
4. Baza surowcowa przetwórstwa spożywczego.
5. Składniki oraz dodatki do żywności.

### Ćwiczenia

1. Owoce i warzywa, ziemniaki, zboża i ich przetwory, buraki cukrowe, rzepak i rzepik.
2. Mleko – skład chemiczny, jakość, wartość odżywcza. Przetwory mleczne.
3. Charakterystyka podstawowych gatunków zwierząt rzeźnych.
4. Mięso i przetwory mięsne.
5. Produkty nieżywnościowe pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
6. Przechowywanie konserwacja i transport produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
7. Przetwórstwo rolno-spożywcze – produkcja artykułów spożywczych i napojów.

(w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

(w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

1.

2. ...

### 4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------	---	---

#### w zakresie wiedzy:

W01	Ma wiedzę z zakresu towaroznawstwa produktów rolnych oraz regulacje prawne dotyczące zagadnienia	ROL1A_W07
W02	Zna rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz jego zagrożenia i ich wpływ na towaroznawstwo produktów rolnych	ROL1A_W11

#### w zakresie umiejętności:

U01	Potrafi zastosować podstawowe techniki i narzędzia badawcze właściwe dla kierunku studiów	ROL1A_U01
U02	Potrafi przeprowadzać proste eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	ROL1A_U02

#### w zakresie kompetencji społecznych:

K01	Zasięga opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	ROL1A_K01
K02	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych przez całe życie	ROL1A_K02

### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

#### Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Egzamin ustny/ pisemny/ praktyczny/	Kolokwium	Projekt	Aktywność na zajęciach	Praca własna	Praca w grupie	Inne (jakie?)
------------------------------	---	-----------	---------	------------------------	--------------	----------------	---------------

	inny (jaki?)						
--	--------------	--	--	--	--	--	--

#### Forma zajęć

1: 2:	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+				+						+										
W02	+				+						+										
U01					+						+										
U02					+						+										
K01											+				+			+			
K02											+				+			+			

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

##### Forma zajęć:

**WYKŁAD (W)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
3,5	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
4,0	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
4,5	Uzyskanie od 86- 95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
5,0	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu

##### Forma zajęć:

**ĆWICZENIA (C)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
3,5	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
4,0	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
4,5	Uzyskanie od 86-95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
5,0	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów

#### 5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
<b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)</b>	<b>45</b>	
Udział w wykładach	15	
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach	30	
Inne (należy wskazać jakie? np. zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)		
<b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)</b>	<b>30</b>	
Przygotowanie do wykładu		
Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium	15	
Przygotowanie do egzaminu/kolokwium	15	
Zebrań materiałów do projektu, kwerenda internetowa		
Opracowanie prezentacji multimedialnej		

Inne (jakie?)		
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>75</b>	
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)</b>	<b>3</b>	

**Przyjmuję do realizacji** (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot (zajęcia) w danym roku akademickim)

.....