



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	NOWE TRENDY W TOWAROZNAWSTWIE SPOŻYWCZYM
		w jęz. angielskim	NEW TRENDS IN COMMODITY SCIENCE

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I/II	3	1		1		15		15	
Razem w czasie studiów						30			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Studenci powinni posiadać wiedzę z zakresu towaroznawstwa artykułów spożywczych, metod badań jakości towarów oraz bezpieczeństwa żywności.

Cele przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze szczegółowymi zagadnieniami dotyczącymi jakości nowych produktów żywnościowych wraz z charakterystyką zastosowanych metod produkcji. Zakres ćwiczeń obejmuje ocenę jakości nowych produktów spożywczych z wybranych grup żywności.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	Student charakteryzuje dobór i wpływ surowców, procesów technologicznych oraz opakowań na jakość nowych produktów spożywczych, wymienia działania podejmowane przez producentów żywności na rzecz ochrony środowiska, ocenia właściwości nowych produktów spożywczych, wyjaśnia aspekty jakości i bezpieczeństwa tych produktów, potrafi pracować indywidualnie i w grupie, wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt, za pracę własną i innych, rozumie podstawowe zasady etyki.	K_W04, K_W05, K_K07
EKP_02	Student prezentuje wiedzę na temat nowych produktów spożywczych oraz znajomość zasad planowania badań oraz nowoczesnych technik zbierania danych, przeprowadza analizę porównawczą cech jakości sensorycznej oraz zdrowotnej produktów spożywczych nowych oraz tradycyjnych w danej grupie żywności, analizuje rynek nowych produktów na podstawie jego wartości i wielkości, wykazuje inicjatywę w działaniach, potrafi obiektywnie ocenić wkład pracy własnej i innych, potrafi kierować małym zespołem.	K_W13, K_W18, K_U07, K_U28

EKP_03	Student prezentuje znajomość bieżących problemów naukowych w towaroznawstwie spożywczym na podstawie aktualnych publikacji w wiodących przeglądowych czasopismach krajowych, cytuje regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności, nakreśla kierunki rozwojowe w przemyśle spożywczym, wyjaśnia zasady kształtowania ochrony i oceny jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych, potrafi ocenić możliwość wykorzystania nowych metod badawczych, wykazuje umiejętność postępowania w nagłych stanach zagrożenia życia i zdrowia zespołów.	K_W05, K_W13 K_U03, K_U08, K_U14
--------	--	--

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Nowe produkty mleczarskie. Kształtowania, oceny i ochrony jakości produktów z wykorzystaniem metod sensorycznych, fizykochemicznych i instrumentalnych, zagadnień jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów oraz opakowań i zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	3				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Nowe produkty mięsne i rybne. Kształtowania, oceny i ochrony jakości produktów z wykorzystaniem metod sensorycznych, fizykochemicznych i instrumentalnych, zagadnień jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów oraz opakowań i zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	3				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Nowe produkty w zakresie przypraw, używek oraz ekstraktów ziół. Kształtowania, oceny i ochrony jakości produktów z wykorzystaniem metod sensorycznych, fizykochemicznych i instrumentalnych, zagadnień jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów oraz opakowań oraz zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	3				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Nowe produkty w zakresie napojów bezalkoholowych. Kształtowania, oceny i ochrony jakości produktów z wykorzystaniem metod sensorycznych, fizykochemicznych i instrumentalnych, zagadnień jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów oraz opakowań zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	2				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Nowe produkty w branży zbożowej oraz owocowo - warzywnej. Kształtowania, oceny i ochrony jakości produktów z wykorzystaniem metod sensorycznych, fizykochemicznych i instrumentalnych, zagadnień jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów oraz opakowań oraz zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	4				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Ocena towaroznawcza wybranych nowych produktów mleczarskich.			3		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Ocena towaroznawcza wybranych nowych przypraw i używek.			3		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Ocena towaroznawcza wybranych nowych produktów mięsnych i rybnych.			3		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Ocena towaroznawcza wybranych nowych rodzajów napojów bezalkoholowych.			3		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Ocena towaroznawcza wybranych nowych produktów przetwarzania zbóż, owoców i warzyw.			3		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Łącznie godzin	15		15		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X		X		X				
EKP_02	X		X		X				
EKP_03	X		X		X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu

Uzyskanie, co najmniej 60% punktów oznacza zaliczenie egzaminu z wynikiem pozytywnym. Zaliczenie ćwiczeń student uzyskuje na podstawie 100% obecności na planowanych zajęciach laboratoryjnych, zaliczenia wszystkich sprawozdań z tych zajęć oraz uzyskania co najmniej 60% punktów testu pisemnego.

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta

Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		15	
Czytanie literatury	10		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			5	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10		10	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	3		3	
Udział w konsultacjach	2		2	
Łącznie godzin	40		50	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	90			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	50		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	40		2	

Literatura podstawowa

Biller E., *Technologia żywności – wybrane zagadnienia*, SGGW, Warszawa 2005

Gerting H., Przystawski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, PZWL Warszawa, 2006

Małecka M. (red.), *Żywność bezpieczna dla konsumenta*, Zeszyty Naukowe, Wyd. AE, Poznań 2006

Rutkowski A. (red.), *Kompendium dodatków do żywności*, Hortimex, Konin 2003

Świderski F. (red.), *Towaroznawstwo żywności przetworzonej: technologia i ocena jakościowa*, Wyd. SGGW, Warszawa 2003

Literatura uzupełniająca

Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.), *Towaroznawstwo produktów spożywczych*, Wyd. Akademii Rolniczej, Poznań 2006

Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.), *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004

Gerling H., Duda G., *Żywność a zdrowie i prawo*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004

Instrukcje oraz specyfikacje technologiczne dla nowych wyrobów

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Beata Borkowska

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot

prof. dr hab. inż. Piotr Bykowski prof. zw. AM

KTiZJ

prof. dr hab. Maria Śmiechowska

KTiZJ

dr inż. Ewa Stasiuk

KTiZJ

dr inż. Jadwiga Stankiewicz

KTiZJ