



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO COMMODITY FOOD PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN
		w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego 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
V	6	2		2		30		30	
Razem w czasie studiów						60			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Zaliczone przedmioty: metody oceny produktów, sensoryczna ocena jakości, chemia, biochemia, mikrobiologia.

Cele przedmiotu

Przekazanie wiedzy z zakresu oceny towaroznawczej i właściwości fizyko-chemicznych produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego, dostarczenie informacji dotyczących metod ich badania oraz oceny, jak również omówienie aspektów związanych z kształtowaniem ich jakości.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	objaśnia i interpretuje pojęcia w zakresie towaroznawstwa spożywczego.	K_W05, K_W06
EKP_02	objaśnia poszczególne grupy surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz tłumaczy etapy ich produkcji.	K_W06, K_W17
EKP_03	wymienia i charakteryzuje składniki wartości odżywczej produktów spożywczych.	K_W05
EKP_04	wymienia podstawowe wyróżniki jakościowe produktów spożywczych oraz doбира sposoby przeprowadzania oceny jakości produktów żywnościowych z wykorzystaniem metod fizykochemicznych, sensorycznych i instrumentalnych.	K_W13, K_W15
EKP_05	dokonuje oceny jakości surowców i gotowych produktów wykonując analizy laboratoryjne z wykorzystaniem metod fizykochemicznych, sensorycznych i instrumentalnych w oparciu o instrukcje i normy.	K_U03, K_U06, K_U09, K_U17
EKP_06	odnajduje w obowiązujących normach metodykę badań służącą do oceny jakości produktów spożywczych.	K_U04, K_U17
EKP_07	porównuje oznakowanie produktów z obowiązującymi aktami prawnymi.	K_U04
EKP_08	opracowuje sprawozdanie z zajęć w sposób poprawny merytorycznie zgodnie z wymaganiami prowadzącego, przestrzega zasad bezpieczeństwa obowiązujących w pomieszczeniach laboratoryjnych, akceptuje losowo dobrany skład grupy oraz wykonuje zadania przydzielone przez członków zespołu	K_U04, K_U06, K_U09, K_K02

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Mięso i przetwory mięsne, charakterystyka towaroznawcza mięsa, właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i wartość odżywcza mięsa, zmiany poubojowe zachodzące w mięsie, mięso i podroby zwierząt rzeźnych, ocena poubojowa zwierząt rzeźnych, podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy, pakowanie i przechowywanie mięsa, przetwory mięsne, wędliny - charakterystyka i podział, podstawowe operacje technologiczne w produkcji wędlin, ocena wędlin, kryteria i wymagania, transport i przechowywanie wędlin, konserwy - podział konserw mięsnych, podstawowe operacje technologiczne w produkcji konserw, badanie organoleptyczne i fizyko-chemiczne mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych.	5		4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Ryby i przetwory rybne, podział i charakterystyka ryb i przetworów rybnych, ryby żywe, świeże (ochłodzone), mrożone, solone, marynaty rybne, ryby wędzone, konserwy rybne, prezerwy rybne, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna ryb świeżych i mrożonych oraz przetworów rybnych, ocena oznakowania opakowań.	4		4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Mleko i przetwory mleczarskie, mleko surowe, mleko spożywcze - wymagania fizykochemiczne i mikrobiologiczne, mleko zagęszczone, mleko w proszku, śmietana i śmietanka, mleczne napoje - jogurt, kefir, mleko acidofilne, maślanka, masło, sery: sery podpuszczkowe dojrzewające, sery topione, sery twarogowe, sery twarogowe kwasowe - serki twarogowe, sery twarogowe dojrzewające, sery twarogowe kwasowo-podpuszczkowe, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych, ocena oznakowania opakowań.	4		4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Tłuszcze jadalne, definicja i podział tłuszczów, budowa tłuszczów, przemiany zachodzące w tłuszczach, liczby charakteryzujące jakość tłuszczów, surowce do produkcji tłuszczów jadalnych, tłuszcze zwierzęce topione, oleje roślinne rafinowane, tłuszcze zwierzęce utwardzone, margaryny, cechy sensoryczne tłuszczów, wytapianie smalcu, rafinacja, utwardzanie tłuszczów, produkcja margaryny, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna tłuszczów zwierzęcych topionych, olejów roślinnych rafinowanych i utwardzanych, ocena oznakowania opakowań.	2		3		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Używki, herbata, terminy zbioru herbaty, technologia obróbki liści herbaty, skład i właściwości herbaty, kawa, uprawa i zbiór kawy, obróbka ziaren kawy, właściwości kawy i jej naparów, kakao, technologia produkcji ziarna kakaowego, uszlachetnianie ziaren kakaowych, produkcja proszku kakaowego, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna używek.	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Przyprawy, definicje przypraw, klasyfikacja przypraw, pochodzenie i geograficzne rejony upraw, bioaktywne składniki przypraw i ich znaczenie dla organizmu człowieka, charakterystyka przypraw krajowych i pochodzenia zagranicznego, zasady tworzenia i wykorzystania mieszanek przyprawowych, wykorzystanie przypraw w technologii żywności, wymagania jakościowe stawiane przyprawom, warunki konfekcjonowania i przechowywania przypraw, identyfikacja i zafałszowania przypraw, ocena oznakowania opakowań, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna przypraw.	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Wyroby cukiernicze, cukierki, czekolada i wyroby czekoladowane, wyroby czekoladopodobne i w polewie kakaowej, wyroby wschodnie, pieczywo cukiernicze, guma do żucia, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna wyrobów cukierniczych, ocena oznakowania opakowań.	4		3		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Miód pszczoły, skład chemiczny i właściwości fizykochemiczne miódów, właściwości odżywcze i zdrowotne miódów, wyróżniki jakościowe miódów, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna miódów, ocena oznakowania opakowań.	2		3		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08

Jaja i przetwory, budowa jaja, charakterystyka fizyczna i chemiczna jaja, zmiany zachodzące w treści jaj podczas przechowywania, znakowanie, pakowanie, etykietowanie, przechowywanie i transport jaj, wymagania jakościowe jaj spożywczych, przetwory z jaj, wymagania jakościowe przetworów z jaj, ocena organoleptyczna i fizyko-chemiczna jaj, ocena oznakowania opakowań.	3		3		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Mięso i przetwory drobiowe, charakterystyka towaroznawcza mięsa drobiowego, właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i wartość odżywcza mięsa drobiowego, ubój i rozbiór tuszki drobiowej, przetwory z mięsa drobiowego - wędliny drobiowe; konserwy drobiowe, badanie organoleptyczne i fizyko-chemiczne tuszek drobiowych i przetworów drobiowych.	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Łącznie godzin	30		30		

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_2			X	X	X				
EKP_3			X	X	X				
EKP_4			X	X	X				
EKP_5			X	X	X				
EKP_6			X	X	X				
EKP_7			X	X	X				
EKP_8			X	X	X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Obecność na wszystkich zajęciach laboratoryjnych, zdanie wszystkich sprawozdań z laboratoriów, zaliczenie kolokwium na co najmniej 60% oraz egzaminu pisemnego na co najmniej 60%.
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	30		30	
Czytanie literatury	25		15	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			20	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	5			
Udział w konsultacjach	5		5	
Łącznie godzin	80		75	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	155			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	6			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	75		3	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	75		3	

Literatura podstawowa
Swiderski F. (red.), <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010
Sikorski Z.S. (red.), <i>Chemia żywności</i> , WNT, Wyd. III, Warszawa 2012
Krełowska-Kułas M., <i>Badanie jakości produktów spożywczych</i> , PWE, Warszawa 1993
Przybyłowski P., <i>Towaroznawstwo artykułów spożywczych cz. I.</i> , Wydawnictwo Akademii Morskiej, Gdynia 2012
Polskie Normy, Rozporządzenia
Literatura uzupełniająca
Czasopisma branżowe: Przemysł spożywczy, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, Przegląd piekarski i cukierniczy, Przegląd mleczarski, Przegląd gastronomiczny

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Jadwiga Stankiewicz	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski prof. zw. AM	KTiZJ
prof. dr hab. inż. Piotr Bykowski prof. zw. AM	KTiZJ
prof. dr hab. Maria Śmiechowska	KTiZJ
dr inż. Ewa Stasiuk	KTiZJ
dr inż. Przemysław Dmowski	KTiZJ
dr inż. Anita Kukułowicz	KTiZJ
dr inż. Joanna Newerli-Guz	KTiZJ
dr Anna Rój	KTiZJ