

Przedmiot: Towaroznawstwo artykułów spożywczych

Kod przedmiotu:
WTiCh/Ist./Tow/C-5

- 1. Odpowiedzialny za przedmiot, jego miejsce zatrudnienia i e-mail:** Prof. dr hab. Edward Kołakowski, Instytut Technologii Chemicznej Organicznej,
e- mail: ekolakowski@onet.eu
- 2. Język wykładowy:** polski
- 3. liczba punktów:** 6
- 4. Rodzaj studiów, kierunek, specjalność:** studia stacjonarne I stopnia, kierunek
Towaroznawstwo
- 5. Status przedmiotu dla ww. studiów:** obowiązkowy
- 6. Informacje o formach zajęć:**
- współczynniki pracochłonności: $W_w= 1.0$, $W_c= -$, $W_l= 0,6$, $W_p=0,5$

Sem.	Pkt	Wykład		Zajęcia praktyczne							
				Seminarium		Ćw/ćw. komp.		Laboratorium		Projekt	
		G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.
IV	6	45	E	-	-	-	-	30	Z	15	Z

Objaśnienia: Pkt-liczba punktów, G/sem-liczba godzin w semestrze, F.z.-forma zaliczenia zajęć (E-egzamin, Z-Zaliczenie), Ćw. komp. – zajęcia w formie ćwiczeń, na stanowiskach komputerowych.

7. Wymagane zaliczenie przedmiotów poprzedzających (lub określenie wymaganej wiedzy):

Egzamin z całości przedmiotu, zaliczenie ćwiczeń projektowych

8. Program wykładów:

Pojęcie towaroznawstwa, żywności, używek, dozwolonych substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń i skażeń. Systematyka żywności według Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług. Podział żywności na grupy według nazwy przemysłów (branż), wartości odżywczej, sposobu utrwalania, stopnia przygotowania do spożycia. Podstawowe składniki żywności – ich charakterystyka chemiczna i fizyczna, właściwości żywieniowe i funkcjonalne. Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych grup artykułów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z uwzględnieniem zasad otrzymywania, własności fizykochemicznych, sensorycznych i wartości odżywczej. Żywność funkcjonalna i nutraceutyki. Metody oznaczania podstawowych składników żywności. Czynniki warunkujące trwałość żywności; metody utrwalania, pakowania i przechowywania artykułów spożywczych. Zasady kształtowania, ochrony i oceny jakości żywności z uwzględnieniem uwarunkowań technologicznych, ekologicznych i prawnych.

9. Program zajęć praktycznych

Ćwiczenia laboratoryjne:

1. Klasyfikacja i identyfikacja produktów spożywczych wg. Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług.
2. Zasady oznakowania artykułów spożywczych
3. Podział, charakterystyka i oznakowanie produktów spożywczych wg. wartości odżywczej i kalorycznej.
4. Metody oznaczania podstawowych składników żywności: woda, tłuszcz, białko ogólne, białko właściwe, węglowodany, błonnik, substancje mineralne.
5. Sensoryczna ocena jakości i opracowanie pełnego programu badań wybranych artykułów spożywczych.

6. Oznaczanie jakości artykułów spożywczych metodami fizykochemicznymi.

10. Literatura

1. *Badanie i ocena produktów spożywczych*. Pod redakcją Władysława Kędziora, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2003.
2. *Kreowska-Kułas M.: Badanie jakości produktów spożywczych*. PWE, Warszawa 1993.
3. *Surowce spożywcze*. Pod redakcją naukową prof. dr hab. Urszuli Świetlikowskiej, Wydanie II uaktualnione, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1995.
4. *Towaroznawstwo produktów spożywczych*. Praca zbiorowa pod redakcją Prof. dr Aleksandra Lempki, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1970.
5. *Towaroznawstwo żywności przetworzonej*. Redakcja naukowa Prof. dr hab. Franciszek Świdorski, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999.