

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Żywność instant			ECTS ²⁾	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Instant Food				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr hab. Elżbieta Dłużewska				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	dr hab. Elżbieta Dłużewska, dr inż. Anna Florowska, dr inż. Katarzyna Marciniak-Lukasiak,				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień 2 rok 1	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr letni	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologią produkcji żywności typu instant, jej charakterystyką, zastosowaniem oraz procesami zachodzącymi w czasie produkcji i przechowywania				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	Wykłady; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	Tematyka wykładów: Przedstawienie metod suszenia ze szczególnym uwzględnieniem suszenia sublimacyjnego oraz rozpyłowego w suszarkach jedno-, dwu- i trzydziałowych. Omówienie podstaw fizycznych procesu aglomeracji oraz metod aglomeracji stosowanych w przemyśle spożywczym oraz stosowanych urządzeń. Przedstawienie procesu produkcji oraz linii technologicznych napojów instant, preparatów dietetyczno-odżywczych, dań obiadowych, sosów oraz deserów. Charakterystyka i właściwości żywności instant.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	Ogólna technologia żywności, Kierunkowa technologia żywności				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	zna typowe technologie produkcji żywności, ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców dla przemysłu spożywczego				
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01 - student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant 02 – student posiada ogólną wiedzę na temat właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	03 – student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymanych wyrobów z grupy żywności instant			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	Efekt 01 - 05 egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Weryfikacje efektów kształcenia odbywa się w oparciu o: Ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (100%).				
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Wykłady - sala dydaktyczna.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :					

1. Czasopisma; Przemysł Spożywczy, Food Technology, Trends in Food Science and Technology - roczniki od 2000 roku.
2. Chemia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Z. E. Sikorskiego WNT, Warszawa 2007.

UWAGI²⁴⁾: Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie minimum 51% sumarycznej liczby punktów i z egzaminu. Sumaryczną liczbę punktów wylicza się po uwzględnieniu elementów i wagi. Student, który uzyskał sumaryczną liczbę punktów 51-60% otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% 3,5; 71-80% 4,0; 81-90% 4,5; 91-100% 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵⁾ :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia ¹⁸⁾ - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ²⁾ :	30h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu ²⁶⁾

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant	K_U01
02	student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania koncentratów spożywczych student posiada ogólną wiedzę na temat chemicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	K_W03, K_W08
03	student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymywanych wyrobów z grupy żywności instant	K_W04,
04	student zna podstawowe procesy fizyczne i chemiczne zachodzące w produkcji żywności instant	K_W05, K_W07, K_K01
05	student potrafi przygotować opracowanie dotyczące technologii żywności instant	K_W04, K_U02