

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	INŻ2.6_IIS BIO2.6_IIS TECHN2.6_IIS
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technolog żywności a współczesny przemysł			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food technologist in modern food industry				
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Stanisław Gwiazda				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Stanisław Gwiazda				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień II, rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dynamicznie zmieniający się przemysł żywnościowy, odpowiadając na potrzeby rynku konsumenta, stawia przed specjalistami, w tym absolwentami Wydziału, większe wyzwania. Celem przedmiotu jest przybliżenie tych oczekiwań oraz przedstawienie możliwości lepszego przygotowania się do podjęcia zawodu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z dyskusją				
Pełny opis przedmiotu:	Rola i znaczenie przemysłu spożywczego; przyszłe uwarunkowania rozwoju przemysłu spożywczego w Polsce; specjaliści dla przemysłu, charakterystyka zawodu; technolog żywności wczoraj, dziś a jutro; działania przemysłu w zakresie ograniczenia zagrożeń zdrowotnych; opracowanie nowych produktów w ujęciu technologicznym; koncepcja produktów o wartości dodanej, optymalizacja kosztów na poszczególnych etapach wytwarzania produktów; koncepcja receptury o najniższym koszcie; perspektywiczne kierunki i nowe trendy w przetwórstwie żywności.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Kierunkowe technologie żywności				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności.				
Efekty kształcenia:	01 – zna zakres obowiązków technologa żywności w zakładzie prod. i ma świadomość potrzeby ciągłego uzupełniania wiedzy i doskonalenia	02 – rozumie potrzeby dostosowania działań przemysłu do bieżących oczekiwań rynku	03 – ma pogłębioną wiedzę nt. nowoczesnych rozwiązań w prod. żywności; nowych trendów i perspektywicznych kierunków rozwoju	04 - potrafi podjąć działania zmierzające do optymalizacji kosztów produktu	05 – zna etapy oraz technologiczne podejście do opracowania nowego produktu; rozumie znaczenie i koncepcję produktów o wartości dodanej
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01-05 zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania i pisemne prace zaliczeniowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	zaliczenie pisemne - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Czasopisma branżowe z ostatnich 5 lat (m.in. Food Technology, Przemysł Spożywczy..)					
2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności WNT, Warszawa 2004					
3. Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K.: Kompendium dodatków do żywności. Hortimex, Konin 2003					
4. Earle M., Earle R., Anderson A.: Opracowanie produktów spożywczych. WNT, Warszawa 2007					
UWAGI: do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie min 51% sumarycznej liczby punktów pisemnego sprawdzianu. Student, który uzyskał 51-60% otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% ocenę 3,5; 71-80% ocenę 4,0; 81-90% ocenę 4,5; 91-100% ocenę 5,0.					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,75 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:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna zakres obowiązków technologa żywności w zakładzie prod. i ma świadomość potrzeby ciągłego uzupełniania wiedzy i doskonalenia	K_K03
02	rozumie potrzeby dostosowania działań przemysłu do bieżących oczekiwań rynku	K_U02
03	ma pogłębioną wiedzę nt. nowoczesnych rozwiązań w prod. żywności; nowych trendów i perspektywicznych kierunków rozwoju	K_W04
04	potrafi podjąć działania zmierzające do optymalizacji kosztów produktu	K_U06
05	zna etapy oraz technologiczne podejście do opracowania nowego produktu, rozumie znaczenie i koncepcję produktów o wartości dodanej	K_W11