

Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia stacjonarne

Harmonogram wykładów – czwartek 14-18

Zakład	Termin	Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	04.03	14-15 15-18	Dr inż. K. Sujka Dr hab. S. Kalisz
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	11.03	14-16 16-18	Dr hab. G. Cacak-Pietrzak Dr inż. A. Synowiec
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	18.03	14-16 16-18	Dr hab. M. Wroniak, prof. Dr hab. E. Dłużewska
Zakład Technologii Mleka Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	25.03	14-17 17-18	Dr hab. A. Pluta, prof. Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Mięsa Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	01.04	14-17 17-18	Dr hab. L. Adamczak Dr inż. K. Sujka

Harmonogram ćwiczeń

Grupy	Godziny	Czwartek					
		4.03	11.03	18.03	25.03	8.04	15.04
2,4	8-11	ZTOWiZ	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM
1,3	11-14	ZTOWiZ	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM
6,8	8-11	ZTM	ZTOWiZ	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	KBiMŻ
5,7	11-14	ZTM	ZTOWiZ	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	KBiMŻ
		Piątek					
		5.03	12.03	19.03	26.03	9.04	16.04
2,4	16-18	ZTOWiZ	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM
1,3	18-20	ZTOWiZ	ZTTiKS	ZTM	ZTOWiZ	KBiMŻ	ZTM
6,8	16-18	ZTM	ZTOWiZ	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	KBiMŻ
5,7	18-20	ZTM	ZTOWiZ	ZTOWiZ	ZTM	ZTTiKS	KBiMŻ

Zakład	Prowadzący
ZTM – Zakład Technologii Mięsa	Dr hab. T. Florowski
ZTOWiZ – Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	Dr inż. B. Kruszewski, dr inż. K. Sujka,
ZTTiKS – Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	Dr hab. M. Wroniak, prof., dr hab. E. Dłużewska
ZTM – Zakład Technologii Mleka	Dr inż. M. Garbowska
KBiMŻ - Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	Dr inż. K. Kraśniewska, dr inż. A. Synowiec

Regulamin przedmiotu

„Propedeutika przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2020/2021

I rok studiów semestr 2

W roku akademickim 2020/2021 przedmiot „Propedeutika przemysłu spożywczego” będzie realizowany dla Studentów 1 roku (semestr 2) studiów stacjonarnych w formie 4-godzinnych wykładów oraz 5-godzinnych ćwiczeń audytoryjnych w trybie zdalnym, na platformie MS Teams. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach oraz obecność na ćwiczeniach i przygotowane sprawozdanie.

Celem wykładów i ćwiczeń jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branż przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 4 efekty:

W1 – zna i rozumie skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności.

W2 – zna i rozumie metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu i przechowywaniu i badaniu żywności.

U1 – potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji oraz wyciągać wnioski, postrzegać różne uwarunkowania zagadnień zawodowych, w tym technologiczne, etyczne, ekonomiczne i ekologiczne.

K1 – jest gotów do uznawania wiedzy w życiu zawodowym, jej krytycznej analizy oraz poszukiwania źródeł wśród ekspertów.

Efekty W1 i W2 weryfikowane są na podstawie testu, natomiast efekty U1 i K1 na podstawie sprawozdania z ćwiczeń.

Dopuszczalne są 2 nieobecności na ćwiczeniach. Na zajęciach Studenci przygotowują w grupach sprawozdanie według wytycznych Prowadzącego. Za sprawozdanie Student może uzyskać maksymalnie 2 pkt. Ocena z ćwiczeń stanowi 10% oceny końcowej.

Z części wykładowej Studenci będą pisać test. Ocena z testu stanowi 90% oceny końcowej.

*Koordinator przedmiotu*

*Dr inż. Katarzyna Sujka*

*([katarzyna\\_sujka@sqgw.edu.pl](mailto:katarzyna_sujka@sqgw.edu.pl))*