

Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia niestacjonarne

Harmonogram wykładów – niedziela 17-20

Zakład	Termin	Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	14.03	17-20	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	28.03	17-20	Dr hab. S. Kalisz
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	18.04	17-20	Dr hab. G. Cacak-Pietrzak
Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	09.05	17-20	Dr inż. A. Synowiec
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	30.05	17-20	Dr hab. M. Wroniak, prof. Dr hab. E. Dłużewska
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	13.06	17-20	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Mięsa	27.06	17-20	Dr hab. L. Adamczak
Zakład Technologii Mleka	11.07	17-20	Dr hab. A. Pluta, prof.

Regulamin przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2020/2021

I rok studiów semestr 2 (studia niestacjonarne)

W roku akademickim 2020/2021 przedmiot „Propedeutyka przemysłu spożywczego” będzie realizowany w formie 3-godzinnych wykładów w trybie zdalnym, na platformie MS Teams. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach.

Celem wykładów jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branży przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 3 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.

Koordynator przedmiotu

Dr inż. Katarzyna Sujka

(katarzyna_sujka@sqgw.edu.pl)