

Nazwa zajęć:	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The snack food and beverages – characteristic and technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-05Z-37-07

Koordynator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Stanisław Kalisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z technologią przekąsek i napojów bezalkoholowych. Tematyka wykładów: Nowe trendy w produkcji przekąsek i napojów w Polsce i na świecie. Charakterystyka podstawowych grup produktów typu snack: ziemniaczanych (chipsy, prażynki), kukurydzianych (chrupki, popcorn, nachosy), owocowych i warzywnych (chipsy, kandyzowane, suszone), piekarniczych (paluszki, krakersy, precle), mięsnych, orzechów oraz nasion (dyni, słonecznika, sezamu). Dobór i jakość surowców oraz składników podstawowych, substancje dodatkowe wykorzystywane w produkcji oraz ich funkcje technologiczne, wymagania prawne. Aparatura i główne operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji przekąsek i napojów. Dobór opakowań oraz optymalnych warunków przechowywania. Składniki odżywcze i antyodżywcze przekąsek oraz napojów, rynek przekąsek oraz napojów o wysokich wartościach żywnościowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych; W2 - zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji W3 - potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jarczyk A., Płocharski W., Technologia produktów owocowych i warzywnych, tom. 1, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomiczno-Humanistycznej w Skierniewicach, str. 270-352. 2. Machaj K., 2009: Napoje energetyczne i izotoniczne. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 7-8, 11 3. Gasik A., Mitek M., 2005a: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. I. Surowce i materiały pomocnicze. Przemysł Spożywczy, 6, 36-41. 4. Gasik A., Mitek M., 2005b: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. II. Proces produkcyjny. Przemysł Spożywczy, 7, 20, 21, 24. 5. Niżniowska A., Mościcki L., Produkcja pelletów, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2004, 1, 36-37. 6. Jurga R., Prawie wszystko o przetwórstwie kukurydzy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2011, 10, 31-37.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy* ¹
Wiedza – W1	ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych;	BZ_KW03, BZ_KW04	2
Wiedza – W2	zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji	BZ_KW02	2
Wiedza – W3	potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	BZ_KW01	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The snack food and beverages – characteristic and technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-05Z-41-07

Koordynator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Stanisław Kalisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z technologią przekąsek i napojów bezalkoholowych. Tematyka wykładów: Nowe trendy w produkcji przekąsek i napojów w Polsce i na świecie. Charakterystyka podstawowych grup produktów typu snack: ziemniaczanych (chipsy, prażynki), kukurydzianych (chrupki, popcorn, nachosy), owocowych i warzywnych (chipsy, kandyzowane, suszone), piekarniczych (paluszki, krakersy, precle), mięsnych, orzechów oraz nasion (dyni, słonecznika, sezamu). Dobór i jakość surowców oraz składników podstawowych, substancje dodatkowe wykorzystywane w produkcji oraz ich funkcje technologiczne, wymagania prawne. Aparatura i główne operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji przekąsek i napojów. Dobór opakowań oraz optymalnych warunków przechowywania. Składniki odżywcze i antyodżywcze przekąsek oraz napojów, rynek przekąsek oraz napojów o wysokich wartościach żywnościowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych; W2 - zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji W3 - potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jarczyk A., Płocharski W., Technologia produktów owocowych i warzywnych, tom. 1, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomiczno-Humanistycznej w Skierniewicach, str. 270-352. 2. Machaj K., 2009: Napoje energetyczne i izotoniczne. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 7-8, 11 3. Gasik A., Mitek M., 2005a: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. I. Surowce i materiały pomocnicze. Przemysł Spożywczy, 6, 36-41. 4. Gasik A., Mitek M., 2005b: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. II. Proces produkcyjny. Przemysł Spożywczy, 7, 20, 21, 24. 5. Niżniowska A., Mościcki L., Produkcja pelletów, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2004, 1, 36-37. 6. Jurga R., Prawie wszystko o przetwórstwie kukurydzy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2011, 10, 31-37.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy* ¹
Wiedza – W1	ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych;	TB_KW04	2
Wiedza – W2	zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji	TB_KW02	2
Wiedza – W3	potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	TB_KW01, TB_KW05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The snack food and beverages – characteristic and technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-05Z-35-08

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Stanisław Kalisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z technologią przekąsek i napojów bezalkoholowych. Tematyka wykładów: Nowe trendy w produkcji przekąsek i napojów w Polsce i na świecie. Charakterystyka podstawowych grup produktów typu snack: ziemniaczanych (chipsy, prażynki), kukurydzianych (chrupki, popcorn, nachosy), owocowych i warzywnych (chipsy, kandyzowane, suszone), piekarniczych (paluszki, krakersy, precle), mięsnych, orzechów oraz nasion (dyni, słonecznika, sezamu). Dobór i jakość surowców oraz składników podstawowych, substancje dodatkowe wykorzystywane w produkcji oraz ich funkcje technologiczne, wymagania prawne. Aparatura i główne operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji przekąsek i napojów. Dobór opakowań oraz optymalnych warunków przechowywania. Składniki odżywcze i antyodżywcze przekąsek oraz napojów, rynek przekąsek oraz napojów o wysokich wartościach żywieniowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych; W2 - zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji W3 - potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jarczyk A., Płocharski W., Technologia produktów owocowych i warzywnych, tom. 1, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomiczno-Humanistycznej w Skierniewicach, str. 270-352. 2. Machaj K., 2009: Napoje energetyczne i izotoniczne. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 7-8, 11 3. Gasik A., Mitek M., 2005a: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. I. Surowce i materiały pomocnicze. Przemysł Spożywczy, 6, 36-41. 4. Gasik A., Mitek M., 2005b: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. II. Proces produkcyjny. Przemysł Spożywczy, 7, 20, 21, 24. 5. Niżniowska A., Mościcki L., Produkcja pelletów, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2004, 1, 36-37. 6. Jurga R., Prawie wszystko o przetwórstwie kukurydzy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2011, 10, 31-37.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy* ¹
Wiedza – W1	ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych;	TZ1_KW02, TZ1_KW04	2
Wiedza – W2	zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji	TZ1_KW03	2
Wiedza – W3	potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	TZ1_KW05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The snack food and beverages – characteristic and technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: Stopień pierwszy	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-16

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Ścibisz		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Stanisław Kalisz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z technologią przekąsek i napojów bezalkoholowych. Tematyka wykładów: Nowe trendy w produkcji przekąsek i napojów w Polsce i na świecie. Charakterystyka podstawowych grup produktów typu snack: ziemniaczanych (chipsy, prażynki), kukurydzianych (chrupki, popcorn, nachosy), owocowych i warzywnych (chipsy, kandyzowane, suszone), piekarniczych (paluszki, krakersy, precle), mięsnych, orzechów oraz nasion (dyni, słonecznika, sezamu). Dobór i jakość surowców oraz składników podstawowych, substancje dodatkowe wykorzystywane w produkcji oraz ich funkcje technologiczne, wymagania prawne. Aparatura i główne operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji przekąsek i napojów. Dobór opakowań oraz optymalnych warunków przechowywania. Składniki odżywcze i antyodżywcze przekąsek oraz napojów, rynek przekąsek oraz napojów o wysokich wartościach żywieniowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych; W2 - zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji W3 - potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jarczyk A., Płocharski W., Technologia produktów owocowych i warzywnych, tom. 1, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomiczno-Humanistycznej w Skierniewicach, str. 270-352. 2. Machaj K., 2009: Napoje energetyczne i izotoniczne. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 7-8, 11 3. Gasik A., Mitek M., 2005a: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. I. Surowce i materiały pomocnicze. Przemysł Spożywczy, 6, 36-41. 4. Gasik A., Mitek M., 2005b: Bezalkoholowe napoje orzeźwiające. Cz. II. Proces produkcyjny. Przemysł Spożywczy, 7, 20, 21, 24. 5. Niżniowska A., Mościcki L., Produkcja pelletów, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2004, 1, 36-37. 6. Jurga R., Prawie wszystko o przetwórstwie kukurydzy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2011, 10, 31-37.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy* ¹
Wiedza – W1	ma rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnej oraz innowacyjnej technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych;	TZ1_KW02, TZ1_KW04	2
Wiedza – W2	zna wartość odżywczą przekąsek i napojów oraz kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w ich produkcji	TZ1_KW03	2
Wiedza – W3	potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów	TZ1_KW05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,