

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

Nazwa przedmiotu:	Przekąski i napoje bezalkoholowe –charakterystyka i technologia			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The snack food and beverages – characteristic and technology				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Iwona Ścibisz				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Iwona Ścibisz, dr inż. Stanisław Kalisz				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Owoców i Warzyw				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z produkcją i kierunkami rozwoju przekąsek oraz napojów bezalkoholowych. Omówienie i scharakteryzowanie podstawowych grup przekąsek i napojów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	dyskusja, rozwiązywanie problemu, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	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), odpowiedni 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.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01 – ma rozszerzoną wiedzę na temat technologii produkcji przekąsek i napojów bezalkoholowych 02 – zna kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w produkcji przekąsek i napojów	03 –ma świadomość jaką wartością odżywczą charakteryzują się przekąski, napoje oraz stosowane przy ich produkcji składniki 04 – potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napojów 05 - ma rozszerzoną wiedze na temat innowacyjnych produktów przekąskowych i napojów bezalkoholowych wprowadzonych na rynek polski i światowy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01-05 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna				
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. Krzewiński T., Tokarczyk G., Słone i pikantne przekąski na rynkach Polski i świata, Przemysł Spożywczy, 2011, 5, 47-50.

7. Jurga R., Prawie wszystko o przetwórstwie kukurydzy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2011, 10, 31-37.

8. Flawyk E., Kobus-Cisowska, Znaczenie orzechów w żywieniu człowieka, Przemysł Spożywczy, 2010, 26-30.

9. Lusas E.W, Rooney L.W., Snack Food Processing, CRC Press LCC, 2001.

10. Booth R.G., Snack Food, Van Nostrand Reinhold, 1990.

11. Wybrane Rozporządzenia Ustawodawstwa Polskiego oraz UE dotyczących napojów bezalkoholowych.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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:	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:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma rozszerzoną wiedzę na temat technologii produkcji przekąsek i napoi bezalkoholowych	K_W04, K_W06, K_W08, K_U02
02	zna kryteria służące ocenie jakości surowców wykorzystywanych w produkcji przekąsek i napoi	K_W03, K_W07, K_W09
03	ma świadomość jaką wartością odżywczą charakteryzują się przekąski, napoje oraz stosowane przy ich produkcji składniki	K_W09, K_K01, K_W01
04	potrafi dobrać optymalne opakowanie oraz warunki przechowywania dla produktów typu snack oraz napoi	K_U05
05	ma rozszerzoną wiedzę na temat innowacyjnych produktów przekąskowych i napojów bezalkoholowych wprowadzonych na rynek polski i światowy	K_K01, K_K03, K_W11