

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

Nazwa przedmiotu:	Żywność dla dzieci			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Baby food				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Stanisław Kalisz				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Stanisław Kalisz				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, 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 letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianą produkcją przetworów dla niemowląt i małych dzieci, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań względem jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa dla tej grupy produktów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja filmów z zakresu produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci.				
Pełny opis przedmiotu:	Podstawy biologiczne, kulturowo-społeczne i uwarunkowania dietetyczne żywienia niemowląt i małych dzieci. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Podział i producenci żywności dla niemowląt i małych dzieci. Wymagania, systemy zapewnienia jakości i uwarunkowania prawne względem produktów dla dzieci i niemowląt. Składniki żywności dla dzieci i niemowląt. Projektowanie procesu technologicznego i technologia produkcji żywności dla dzieci. Znakowanie i droga wprowadzenia na rynek żywności dla niemowląt i małych dzieci.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat utrwalania żywności				
Efekty kształcenia:	01 – wykazuje znajomość specyficznych technologii produkcji żywności i żywienia niemowląt i małych dzieci 02 - ma rozszerzoną wiedzę z zakresu operacji i procesów jednostkowych oraz kontroli parametrów produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci 03 - potrafi dobrać operacje i procesy jednostkowe, dokonać ich oceny oraz zaproponować rozwiązania alternatywne, uwzględniające specyfikę produkcji i doskonalenie jakości oraz bezpieczeństwa żywności dla niemowląt i małych dzieci	04 - posiada pogłębioną umiejętność wykorzystywania wiedzy w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i przygotowania do spożycia żywności dla niemowląt i małych dzieci 05 - zna znaczenie społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności dla niemowląt i małych dzieci			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	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 wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura podstawowa: 1. Jarczyk A., Berdowski J. 1999: Przetwórstwo owoców i warzyw. Cz. 2. WSiP, Warszawa. 2. Rembowski E., 1967: Technologia kremogenów oraz przecierowych soków i napojów z owoców i warzyw. Literatura uzupełniająca: 1. Czapski J., 1995: Opracowywanie nowych produktów żywnościowych. Kształtowanie wartości żywieniowej produktów spożywczych. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu; 2. Wybrane rozporządzenia ustawodawstwa polskiego oraz wybrane dyrektywy Unii Europejskiej z zakresu produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci. 3. Wskazane przez prowadzącego, wybrane artykuły z czasopism fachowych np. Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość.	
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:	30 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	wykazuje znajomość specyficznych technologii produkcji żywności i żywienia niemowląt i małych dzieci	K_W03
02	ma rozszerzoną wiedzę z zakresu operacji i procesów jednostkowych oraz kontroli parametrów produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci	K_W06
03	potrafi dobrać operacje i procesy jednostkowe, dokonać ich oceny oraz zaproponować rozwiązania alternatywne, uwzględniające specyfikę produkcji i doskonalenie jakości oraz bezpieczeństwa żywności dla niemowląt i małych dzieci	K_U02
04	posiada pogłębioną umiejętność wykorzystywania wiedzy w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i przygotowania do spożycia żywności dla niemowląt i małych dzieci	K_U06
05	zna znaczenie społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności dla niemowląt i małych dzieci	K_K01