

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

Nazwa przedmiotu:	Ogólna Technologia Żywności aspekty procesowe			ECTS	9
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General Food Technology process aspects				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Mirosław Słowiński				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Żywności				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami teoretycznymi i praktycznymi, dotyczącymi procesów i operacji wykorzystywanych w przetwórstwie i utrwalaniu surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 24; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 28;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie, rozwiązywanie problemu, interpretacja wyników doświadczenia, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Tematyka wykładów: podstawowe definicje w technologii żywności; bilans żywności; główne zadania przemysłu spożywczego, podstawowe zasady racjonalnego żywienia, podstawowe informacje o surowcach dla przemysłu spożywczego, charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych do przetwarzania i utrwalania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, podstawowe informacje o pakowaniu, przechowywaniu i kontroli procesu produkcyjnego</p> <p>Tematyka ćwiczeń: obróbka wstępna surowców, operacje i procesy wykorzystywane do produkcji i utrwalania żywności: pasteryzacja, sterylizacja, zamrażanie, wirowanie i homogenizacja, suszenie, emulgowanie, ekstrakcja, koagulacja i żelifikacja procesy membranowe, hydroliza enzymatyczna, procesy fermentacyjne</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:					
Efekty kształcenia:	01 - zna podstawową charakterystykę i wymagania jakościowe stawiane surowcom przetwarzanym w przemyśle spożywczym	02 - zna zasady operacji i procesów stosowanych w technologii żywności oraz ich wpływ na jakość produktu	03 - zna podstawowe zasady racjonalnego żywienia	04 - potrafi dobrać metodę przetwarzania i utrwalania surowców w aspekcie ich specyfiki	05 - jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt: 01, 02, 03 – egzamin pisemny Efekt: 04, 05 – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych oraz ocena przeprowadzonego doświadczenia				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia z zajęć ćwiczeniowych i prace egzaminacyjne				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ćwiczenia 40%; egzamin 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium, sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. 2004. Ogólna Technologia Żywności. WNT Warszawa Bednarski W. (red.) 1996. Ogólna Technologia Żywności. Wyd. ATR Olsztyn Bijok B., Bijok F. 1998. Surowce i technologia żywności cz.1. WSP Warszawa Bijok B., Bijok F., Dąbek A. 1998. Surowce i technologia żywności cz.2. WSP Warszawa Dłużewska E., Leszczyński K. (red.) 2013. Ogólna technologia żywności. Wyd. SGGW Warszawa 				

UWAGI: Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie minimum 51% sumarycznej liczby punktów niezależnie z ćwiczeń i z egzaminu. Sumaryczną liczbę punktów wylicza się po uwzględnieniu elementów i wagi. Student, który uzyskał sumaryczną liczbę punktów 51-60% i ma zaliczony każdy efekt kształcenia otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5; 91-100 – 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	210 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	4 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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	zna podstawową charakterystykę i wymagania jakościowe stawiane surowcom przetwarzanym w przemyśle spożywczym	K_W01, K_W04
02	zna zasady operacji i procesów stosowanych w technologii żywności oraz ich wpływ na jakość produktu	K_W02, K_W05, K_W06, K_W07
03	zna podstawowe zasady racjonalnego żywienia	K_W15, K_U11
04	potrafi dobrać metodę przetwarzania i utrwalania surowców w aspekcie ich specyfiki	K_W06, K_U03, K_U10
05	jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację	K_U01, K_U05, K_K06