Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu[1]:	**Ogólna technologia żywności**		**ECTS** [2] **5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski[3]:	**General food technology**		
Kierunek studiów[4]:	**Towaroznawstwo**		
Koordynator przedmiotu[5]:	**prof. dr hab. Alicja Ceglińska**		
Prowadzący zajęcia[6]:	**Wykład: dr hab. Alicja Ceglińska, prof. SGGW, dr hab. Mirosław Słowiński, prof. SGGW; ćwiczenia: Pracownicy Katedry Technologii Żywności**		
Jednostka realizująca[7]:	**Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany[8]:	**Wydział Nauk o Żywności**		
Status przedmiotu[9]:	a) przedmiot podstawowy	b) stopień pierwszy rok drugi	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny[10]:	**Semestr zimowy**	Jęz. wykładowy[11]: polski	
Założenia i cele przedmiotu[12]:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi i praktycznymi, dotyczącymi surowców, prowadzenia procesów technologicznych w przemyśle spożywczym oraz metodami utrwalania i przetwarzania żywności		
Formy dydaktyczne, liczba godzin[13]:	a) Wykład ……; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia ……; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne[14]:	Wykład, doświadczenie, rozwiązywanie problemu, interpretacja wyników doświadczenia, konsultacje		
Pełny opis przedmiotu[15]:	Tematyka wykładów: podstawowe definicje w technologii żywności; bilans żywności; główne zadania przemysłu spożywczego; charakterystyka surowców uwzględniająca wymagania dla przetwórstwa spożywczego; zanieczyszczenia surowca i jego czyszczenie, stosowane operacje i procesy w technologii żywności: mechaniczne, termiczne, typu dyfuzyjnego, fizykochemiczne, chemiczne, biotechnologiczne; metody utrwalania żywności: zamrażanie i chłodzenie, ogrzewanie, dodatek substancji osmoaktywnych, suszenie, niekonwencjonalne; materiały i techniki pomocnicze: dodatki do żywności, mycie urządzeń i opakowań, pakowanie, przechowywanie, kontrola procesu produkcyjnego, gospodarowanie energią, wodą i ochrona środowiska. Tematyka ćwiczeń: emulgowanie; ekstrakcja; suszenie; pasteryzacja; rozdrabnianie; procesy termiczne; procesy membranowe; wirowanie i homogenizacja; sterylizacja; koagulacja i żelifikacja		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)[16]:			
Założenia wstępne[17]:			
Efekty kształcenia[18]:	01 – potrafi ogólnie scharakteryzować wymagania jakościowe surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym 02 – zna zasady stosowanych w technologii żywności operacji i procesów 03 – potrafi zastosować podstawowe operacje i procesy, takie jak: emulgowanie, ekstrakcja, suszenie, pasteryzacja, rozdrabnianie, procesy termiczne, procesy membranowe, wirowanie i homogenizacja, sterylizacja, koagulacja i żelifikacja w technologii żywności 04 – potrafi dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca 05 – jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację	… - … - … - … -	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia[19]:	Efekt: 01, 02, 04 – egzamin pisemny Efekt: 03, 05 – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych oraz ocena przeprowadzonego doświadczenia		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia [20]:	Kolokwia z zajęć ćwiczeniowych i prace egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową[21]:	**ćwiczenia 40%; egzamin 60%**		
Miejsce realizacji zajęć[22]:	Laboratorium, sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca[23]: 1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. – Ogólna Technologia Żywności. WNT Warszawa, 2004			

2. Bednarski W. (red.) – Ogólna Technologia Żywności. Wyd. ATR Olsztyn 1996
3. Bijok B., Bijok F. – Surowce i technologia żywności cz.1. WSP Warszawa 1998
4. Bijok B., Bijok F., Dąbek A. – Surowce i technologia żywności cz.2. WSP Warszawa 1998
5. Jarczyk A., Dłużewska E. (red.) – Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2008

UWAGI[24]:
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% 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[25] :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia[18] - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS[2]:	**90 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**3 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**2 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu [26]

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	potrafi ogólnie scharakteryzować wymagania jakościowe surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym	K_W11
02	zna zasady stosowanych w technologii żywności operacji i procesów	K_W12
03	potrafi zastosować podstawowe operacje i procesy, takie jak: emulgowanie, ekstrakcja, suszenie, pasteryzacja, rozdrabnianie, procesy termiczne, procesy membranowe, wirowanie i homogenizacja, sterylizacja, koagulacja i żelifikacja w technologii żywności	K_W12, K_U03
04	potrafi dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca	K_U07, K_U11
05	jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację	K_S04