

Nazwa zajęć:	Żywność instant	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Instant food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: II stopień	
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 type="checkbox"/> X do wyboru	Numer semestru: ...3.....	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-03L-19-05

Koordinator zajęć:	Dr hab. Elżbieta Dłużewska		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Elżbieta Dłużewska, dr hab. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, dr inż. Anna Florowska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologią produkcji żywności typu instant, jej charakterystyką, zastosowaniem oraz procesami zachodzącymi w czasie produkcji i przechowywania. Tematyka wykładów: Przedstawienie metod suszenia ze szczególnym uwzględnieniem suszenia sublimacyjnego oraz rozpyłowego w suszarkach jedno-, dwu- i trzydziałowych. Omówienie podstaw fizycznych procesu aglomeracji oraz metod aglomeracji stosowanych w przemyśle spożywczym oraz stosowanych urządzeń. Przedstawienie procesu produkcji oraz linii technologicznych napojów instant, preparatów dietetyczno-odżywczych, dań obiadowych, sosów oraz deserów. Charakterystyka i właściwości żywności instant.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student zna typowe technologie produkcji żywności, ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców dla przemysłu spożywczego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant; posiada ogólną wiedzę na temat chemicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	Umiejętności: U1- student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymywanych wyrobów z grupy żywności instant, potrafi przygotować opracowanie dotyczące technologii żywności instant	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (100%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Czasopisma; Przemysł Spożywczy, Food Technology, Trends in Food Science and Technology - roczniki od 2000 roku. 2. Chemia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Z. E. Sikorskiego WNT, Warszawa 2007.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), 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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

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*)
Wiedza – W1	W1- student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant; posiada ogólną wiedzę na temat chemicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	TZ2_KW03; TZ2_KW04	2
Umiejętności – U1	U1 - student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymywanych wyrobów z grupy żywności instant, potrafi przygotować opracowanie dotyczące technologii żywności instant	TZ2_KU02	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Żywność instant	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Instant food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: ...3.....	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-T2Z-Z-03Z-19-6

Koordynator zajęć:	Dr hab. Elżbieta Dłużewska		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Elżbieta Dłużewska, dr hab. Katarzyna Marciniak-Łukasiak, dr inż. Anna Florowska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologią produkcji żywności typu instant, jej charakterystyką, zastosowaniem oraz procesami zachodzącymi w czasie produkcji i przechowywania. Tematyka wykładów: Przedstawienie metod suszenia ze szczególnym uwzględnieniem suszenia sublimacyjnego oraz rozpyłowego w suszarkach jedno-, dwu- i trzydziałowych. Omówienie podstaw fizycznych procesu aglomeracji oraz metod aglomeracji stosowanych w przemyśle spożywczym oraz stosowanych urządzeń. Przedstawienie procesu produkcji oraz linii technologicznych napojów instant, preparatów dietetyczno-odżywczych, dań obiadowych, sosów oraz deserów. Charakterystyka i właściwości żywności instant.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student zna typowe technologie produkcji żywności, ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców dla przemysłu spożywczego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant; posiada ogólną wiedzę na temat chemicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	Umiejętności: U1- student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymywanych wyrobów z grupy żywności instant, potrafi przygotować opracowanie dotyczące technologii żywności instant	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (100%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Czasopisma; Przemysł Spożywczy, Food Technology, Trends in Food Science and Technology - roczniki od 2000 roku. 2. Chemia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Z. E. Sikorskiego WNT, Warszawa 2007.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), 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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

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*)
Wiedza – W1	W1- student zna podstawowe metody, techniki i technologie w zakresie wytwarzania żywności instant; posiada ogólną wiedzę na temat chemicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów stosowanych do wytwarzania żywności instant	TZ2_KW03; TZ2_KW04	2
Umiejętności – U1	U1 - student potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych otrzymywanych wyrobów z grupy żywności instant, potrafi przygotować opracowanie dotyczące technologii żywności instant	TZ2_KU02	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,