

Nazwa zajęć:	Żywność specjalna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food of special use		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-53-10

Koordynator zajęć:	Dr inż. Anna Florowska		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Anna Florowska; Dr inż. Katarzyna Ratusz		
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 podstawami niekonwencjonalnej żywnością, skierowanej do specyficznych grup konsumentów w aspekcie technologicznym, prawnym oraz zdrowotnym. Tematyka wykładów: Podstawowe rodzaje żywności specjalnej. Podstawowe przepisy prawa w zakresie żywności specjalnej. Podstawowa charakterystyka wybranych rodzajów żywności specjalnej np.: żywności niskokalorycznej, żywności typu light, żywności dietetycznej i prozdrowotnej, żywności funkcjonalnej, ekologicznej, żywności wegetariańskiej oraz genetycznie modyfikowanej, żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej, żywności specjalnego żywieniowego przeznaczenia.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy stosowane w produkcji żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student rozumie pojęcie żywności specjalnej W2 - student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej.	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych egzaminu pisemnego wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (egzamin pisemny 100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopismo Przemysł Spożywczy, roczniki od 2000 roku. Czasopismo Żywność, roczniki od 2000 roku.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), 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:	25h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

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	student rozumie pojęcie żywności specjalnej	BZ_KW02, BZ_KW04, BZ_KW06	1
Wiedza – W2	student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej	BZ_KW01, BZ_KW02, BZ_KW04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Żywność specjalna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food of special use		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-07Z-55-10

Koordynator zajęć:	Dr inż. Anna Florowska		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Anna Florowska; Dr inż. Katarzyna Ratusz		
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 podstawami niekonwencjonalnej żywnością, skierowanej do specyficznych grup konsumentów w aspekcie technologicznym, prawnym oraz zdrowotnym. Tematyka wykładów: Podstawowe rodzaje żywności specjalnej. Podstawowe przepisy prawa w zakresie żywności specjalnej. Podstawowa charakterystyka wybranych rodzajów żywności specjalnej np.: żywności niskokalorycznej, żywności typu light, żywności dietetycznej i prozdrowotnej, żywności funkcjonalnej, ekologicznej, żywności wegetariańskiej oraz genetycznie modyfikowanej, żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej, żywności specjalnego żywieniowego przeznaczenia.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy stosowane w produkcji żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student rozumie pojęcie żywności specjalnej W2 - student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej.	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych egzaminu pisemnego wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (egzamin pisemny 100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopismo Przemysł Spożywczy, roczniki od 2000 roku. Czasopismo Żywność, roczniki od 2000 roku.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), 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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

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	student rozumie pojęcie żywności specjalnej	TB_KW01, TB_KW02	1
Wiedza – W2	student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej	TB_KW01, TB_KW02	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Żywność specjalna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food of special use		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-07Z-49-03

Koordynator zajęć:	Dr inż. Anna Florowska		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Anna Florowska; Dr inż. Katarzyna Ratusz		
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 podstawami niekonwencjonalnej żywnością, skierowanej do specyficznych grup konsumentów w aspekcie technologicznym, prawnym oraz zdrowotnym. Tematyka wykładów: Podstawowe rodzaje żywności specjalnej. Podstawowe przepisy prawa w zakresie żywności specjalnej. Podstawowa charakterystyka wybranych rodzajów żywności specjalnej np.: żywności niskokalorycznej, żywności typu light, żywności dietetycznej i prozdrowotnej, żywności funkcjonalnej, ekologicznej, żywności wegetariańskiej oraz genetycznie modyfikowanej, żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej, żywności specjalnego żywieniowego przeznaczenia.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy stosowane w produkcji żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student rozumie pojęcie żywności specjalnej W2 - student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej.	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych egzaminu pisemnego wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (egzamin pisemny 100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopismo Przemysł Spożywczy, roczniki od 2000 roku. Czasopismo Żywność, roczniki od 2000 roku.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), 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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

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	student rozumie pojęcie żywności specjalnej	TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	1
Wiedza – W2	student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej	TZ1_KW01, TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Żywność specjalna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food of special use		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-10

Koordynator zajęć:	Dr inż. Anna Florowska		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Anna Florowska; Dr inż. Katarzyna Ratusz		
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 podstawami niekonwencjonalnej żywnością, skierowanej do specyficznych grup konsumentów w aspekcie technologicznym, prawnym oraz zdrowotnym. Tematyka wykładów: Podstawowe rodzaje żywności specjalnej. Podstawowe przepisy prawa w zakresie żywności specjalnej. Podstawowa charakterystyka wybranych rodzajów żywności specjalnej np.: żywności niskokalorycznej, żywności typu light, żywności dietetycznej i prozdrowotnej, żywności funkcjonalnej, ekologicznej, żywności wegetariańskiej oraz genetycznie modyfikowanej, żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej, żywności specjalnego żywieniowego przeznaczenia.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy stosowane w produkcji żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student rozumie pojęcie żywności specjalnej W2 - student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej.	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań zaliczeniowych egzaminu pisemnego wraz z wykazem ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z egzaminu pisemnego (egzamin pisemny 100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopismo Przemysł Spożywczy, roczniki od 2000 roku. Czasopismo Żywność, roczniki od 2000 roku.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), 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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

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	student rozumie pojęcie żywności specjalnej	TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	1
Wiedza – W2	student zna cechy wybranych grup żywności specjalnej	TZ1_KW01, TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,