



Sylabus przedmiotu - część A Technologie żywności

58S10-TEZYW
ECTS: 3.00
CYKL: 2025Z

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Surowce wykorzystywane w przetwórstwie żywnościowym. Podstawowe procesy w technologii żywności. Metody utrwalania żywności. Zmiany w żywności spowodowane procesami przetwarzania i przechowywania. Współczesne kierunki rozwoju technologii żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

ĆWICZENIA LABORATORYJNE

Technologia produktów pochodzenia roślinnego. Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego. Dodatki do żywności, warunki i celowość ich stosowania. Modyfikacja składników funkcjonalnych oraz właściwości surowców i produktów.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem uczenia jest zapoznanie studentów z surowcami stosowanymi w technologii żywności, znaczeniem metod utrwalania żywności oraz warunkami jej przechowywania.

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Symbole efektów dyscyplinowych:

R/TZA_P6S_UW++, R/TZA_P6S_WG++,
XP/NZA_P6S_KK+

Symbole efektów kierunkowych:

KP6_UW14+, KA6_WG12 +, KA6_WG16 +,
KA6_UW3 +, KA6_KK1+

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Wiedza:

W1 - zna podstawowe terminy z zakresu technologii żywności

W2 - charakteryzuje surowce spożywcze wykorzystywane w technologii żywności oraz objaśnia wpływ metod utrwalania i przechowywania żywności na jakość surowców

Umiejętności:

U1 - podejmuje decyzję o wyborze metody utrwalania żywności

U2 - potrafi ocenić organoleptycznie jakość surowców i produktów spożywczych

Kompetencje społeczne:

K1 - świadomy ciągłego dokształcania się w zakresie przetwórstwa żywności oraz postępowania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi współpracować z innymi specjalistami

FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:

Akty prawne określające efekty uczenia się:
44/2020

Dyscypliny: geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna, nauki o Ziemi i środowisku, nauki o kulturze fizycznej, technologia żywności i żywienia

Status przedmiotu:
Obligatoryjny

Grupa przedmiotów:B - przedmioty kierunkowe

Kod: ISCED

Kierunek studiów:

Turystyka i rekreacja

Zakres kształcenia:

Profil kształcenia:

Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów: Pierwszego stopnia

Rok/semestr: 3/5

Rodzaj zajęć: Wykład,
Ćwiczenia laboratoryjne

Liczba godzin w

semestrze: Wykład: 15.00,

Ćwiczenia laboratoryjne:
15.00

Język wykładowy: polski

Przedmioty

wprowadzające: Żywnienie człowieka

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki org.

realizującej przedmiot:

Instytut Ekonomii i Finansów

Osoba odpowiedzialna za realizację

przedmiotu: dr hab. inż.

Iwona Batyk, prof. UWM

e-mail:

iwona.batyk@uwm.edu.pl

Uwagi dodatkowe: brak

Wykład(W1;W2;K1;):Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia laboratoryjne(U1;U2;K1;):Ćwiczenia laboratoryjne - rozpoznawanie i ocena wybranych surowców spożywczych (U1, U2, K1)

FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Wykład (Egzamin pisemny) - Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) -pytania zamknięte, otwarte (W1, W2) - W1, W2

Ćwiczenia laboratoryjne (Ocena pracy i współpracy w grupie) - praca zespołowa i samokształcenie (U01, U02, (K01)(U1, U2) - U1, K1

Ćwiczenia laboratoryjne (Udział w dyskusji) - ocena aktywności studenta na podstawie udziału w dyskusji ((K01)(K1, U2) - U1, U2, K1

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Biller E., *Technologie żywności-wybrane zagadnienia*, Wyd. SGGW Warszawa, R. 2005

2. Bijok B., Bijok F., *Surowce i technologie żywności cz.1*, Wyd. WSiP Warszawa, R. 2005

3. Bijok B., Bijok F., *Surowce i technologie żywności cz.2*, Wyd. WSiP Warszawa, R. 2005

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

58S10-TEZYW

ECTS: 3.00

CYKL: 2025Z

Technologie żywności

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	15.0 h
- udział w: Ćwiczenia laboratoryjne	15.0 h
- konsultacje	4.0 h
OGÓŁEM:	34.0 h

2. Samodzielna praca studenta:

Udział w wykładach	15.00 h
Udział w ćwiczeniach	15.00 h
Przygotowanie do zaliczenia wykładów i ćwiczeń	11.00 h

OGÓŁEM: 41.0 h

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 75.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,
liczba punktów ECTS= 75.0 h : 25.0 h/ECTS = 3.00 ECTS

Średnio: **3.0 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	1.36 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	1.64 punktów ECTS