



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	PODSTAWY PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH THE BASICS OF TECHNOLOGICAL PROCESSES
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I	4	1				15			
Razem w czasie studiów						15			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Wiedza i umiejętności z zakresu przedmiotów: matematyka, fizyka, chemia, bezpieczeństwo i higiena pracy, biochemia, mikrobiologia.

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z podstawowymi procesami technologicznymi stosowanymi w produkcji żywności.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	posiada podstawową wiedzę o współczesnych wyzwaniach, jakie stoją nowoczesnym przetwórstwem żywności.	K_W02, K_W09, K_U01
EKP_02	charakteryzuje podstawowe operacje obróbki wstępnej różnych surowców i charakteryzuje ich przydatność technologiczną.	K_W13, K_14W, 5_K02
EKP_03	zna zasady przebiegu podstawowych procesów mechanicznych, termicznych, dyfuzyjnych, oraz operacji fizykochemicznych stosowanych w przetwórstwie żywności.	K_W14, K_U07, K_K02
EKP_04	charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	K_W14, K_U07, K_K05
EKP_05	potrafi na podstawie zebranych informacji wykonać proste obliczenia procesowe oraz potrafi interpretować uzyskane wyniki, poprawnie formułując wnioski.	K_W15, K_U07, K_U08, K_K02

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Rola podstawowych procesów technologicznych w gospodarce żywnościowej.	2				EKP_01
Podstawy procesów mechanicznych.	2				EKP_03, EKP_05
Podstawy procesów termicznych w produkcji żywności.	3				EKP_03, EKP_05
Charakterystyka podstawowych procesów dyfuzyjnych.	2				EKP_03, EKP_05
Charakterystyka procesów i operacji fizykochemicznych.	2				EKP_03, EKP_05
Charakterystyka szczegółowa metod utrwalania żywności.	4				EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	15				

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			X						
EKP_02			X						
EKP_03			X						
EKP_04			X						
EKP_05			X						

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Student pozna wszystkie realizowane treści programowe przedmiotu.
Egzamin pisemny testowy – uzyskanie, co najmniej 60% punktów z egzaminu pisemnego testowego.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15			
Czytanie literatury	20			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	38			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	15			
Łącznie godzin	80			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	90			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	32		1	

Literatura podstawowa
Hajduk E., <i>Ogólna technologia żywności</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Karków 2010
Dłużewski M., Dłużewska A., <i>Technologia żywności. Tom 2</i> , WNT, Warszawa 2008
Lewicki P., <i>Inżynieria procesowa i aparaturowa przemysłu spożywczego</i> , WNT, Warszawa 1999
Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., <i>Ogólna technologia żywności</i> , WNT, Warszawa 1997
Literatura uzupełniająca
Gruda Z., Postolski J., <i>Zamrażanie żywności</i> , WNT, Warszawa 1999
Strumiłło Cz., <i>Podstawy teorii i techniki suszenia</i> , WNT, Warszawa 1984
Ziemia Z., <i>Podstawy cieplnego utrwalania żywności</i> , WNT, Warszawa 1980

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Millena Ruszkowska	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Agnieszka Palka	KTiZJ