

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Przetwórstwo żywności PIBŻ C10
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	
Poziom kształcenia:	studia I stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	studia stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Szymon Polaszczyk

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III,5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	s. stacjonarne - wykłady 15 h, ćw. laboratoryjne 45 h, ćw. terenowe 5h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Chemia żywności, Biochemia, Mikrobiologia żywności, Przyrodnicze i technologiczne podstawy produkcji roślinnej, Technologie produkcji zwierzęcej

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	5		
		Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin	Wykłady	15	9

wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Ćwiczenia laboratoryjne Ćwiczenia terenowe Konsultacje w sumie: ECTS	45 5 15 80 2,7	27 3 6 45 1,5
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych Przygotowanie do kolokwium Przygotowanie sprawozdań z ćw. laboratoryjnych Przygotowanie do kolokwium z ćw. terenowych w sumie: ECTS	30 32 5 3 70 2,3	33 44 23 5 105 3,5
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Ćwiczenia laboratoryjne Ćwiczenia terenowe Przygotowanie sprawozdań z ćw. laboratoryjnych Przygotowanie do kolokwium ćw. terenowych w sumie: ECTS	45 5 5 3 58 1,9	27 3 23 5 58 1,9
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	3,1 ECTS- obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 1,9 ECTS – obszar nauk społecznych w sumie ECTS 5		

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologiami obróbki surowców żywnościowych oraz z operacjami i procesami prowadzonymi w przemyśle rolno-spożywczym
Metody dydaktyczne:	wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia terenowe
Treści kształcenia:	<p>Wykłady: Zakres przetwórstwa żywności. Charakterystyka surowców oraz dodatków do żywności. Zasady technologiczne stosowane w przemyśle rolno-spożywczym. Technologie mycie i dezynfekcje w przemyśle żywnościowym. Procesy technologiczne prowadzone w różnych gałęziach przemysłu spożywczego (przemysł owocowo-warzywny, przemysł cukrowniczy, przetwórstwo surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, przemysł mleczarski. Przykłady linii produkcyjnych ze szczególnym uwzględnieniem mleczarstwa, przetwórstwa mięsnego, owocowo-warzywnego. Dostosowywanie produkcji zakładów przetwórczych do wymagań UE. Systemy Jakości Produkcji Żywności.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne: Przetwórstwo ziarna zbóż, wypiek pieczywa. Przetwórstwo ziemniaków. Technologie produkcji tłuszczów roślinnych. Technologia produkcji soków i nektarów, konserw owocowych i warzywnych. Produkcja wędlin. Technologia przerobu jaj. Laboratoryjny wyrób jogurtów, masła, serów.</p> <p>Ćwiczenia terenowe: W trakcie zajęć terenowych studenci nabywają praktyczne</p>

	<p>umiejętności w wybranych przedsiębiorstwach produkcyjnych sektora rolno - spożywczego (np. zakłady przetwórstwa mleka, mięsa, zbóż, owoców, warzyw)</p> <p>Studenci :</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznają się z strukturą organizacyjną i profilem działalności przedsiębiorstwa - zapoznają się z procesami technologicznymi surowców i produktów żywnościowych - poznają warunki przechowywania produktów żywnościowych aktywnością wody.
--	--

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PiBŻ C10_K_W01 PiBŻ C10_K_W02 PiBŻ C10_K_W03	<p>Wiedza:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student potrafi określić wielkość produkcji surowców oraz zakres przetwórstwa żywności, zna podstawowe procesy obróbki wstępnej, utrwalania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych. 2. Potrafi omówić linie produkcyjne i procesy technologiczne ze szczególnym uwzględnieniem mleczarstwa, przetwórstwa mięsnego, owocowo - warzywnego. 3. Posiada wiedzę z zakresu higieny produkcji i dostosowywanie zakładów do wymagań UE. 	K_W06 K_W07 K_W10 K_W11	W, ćw. L, ćw. T	kolokwia pisemne
PiBŻ C10_K_U01 PiBŻ C10_K_U02 PiBŻ C10_K_U03	<p>Umiejętności</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student potrafi przeprowadzić procesy przetwórstwa i obróbki wstępnej, utrwalania i przetwarzania ziarna zbóż, ziemniaków owoców i warzyw; mięsa, mleka i jaj. 2. Potrafi przeprowadzić próbny wypiek pieczywa. 3. Potrafi przeprowadzić technologię produkcji soków i nektarów, konserw owocowych i warzywnych, jogurtów, masła, produkcję wędlin, przerobu jaj. 	K_U05 K_U06 K_U09 K_U17 K_U18	W, ćw. L, ćw. T	Kolokwia pisemne
PiBŻ C10_K_K01 PiBŻ C10_K_K02 PiBŻ C10_K_K03	<p>Kompetencje społeczne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pracuje indywidualnie w grupie. 2. Ma świadomość odpowiedzialności za kształtowanie bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności. 3. Jest zorientowany na ciągłe podnoszenie kwalifikacji zawodowych. 	K_K01 K_K03 K_K06	W, ćw. L, ćw. T	Kolokwia pisemne

6. Sposób obliczania oceny końcowej	
Kryteria oceny końcowej:	
<ul style="list-style-type: none"> – ocena wiedzy z wykładów – 50% oceny końcowej – ocena umiejętności praktycznych, i wiedzy z ćwiczeń laboratoryjnych – 40% oceny końcowej - test z ćwiczeń terenowych – 10% 	
7. Zalecana literatura	
Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jarczyk, E. Dłużewska (red.). Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2008 2. Mitek M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2006 3. Pisula A., Pospiech E. (red.). Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW Warszawa, 2011 4. Świetlikowska U. (red.). Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa, 2008. 5. Zestawy norm i przepisów prawnych dotyczących żywności.
Literatura uzupełniająca:	
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)	
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	60
Samokształcenie	70
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	130
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	5
9. Uwagi	

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**