

Ogólna technologia żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Ogólna technologia żywności
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-OTŻ
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	6
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr hab. inż. Tomasz Zięba, prof. UZ - dr inż. Anna Gawrońska

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	30	2	18	1,2	Egzamin
Laboratorium	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Poznanie głównych kierunków przetwórstwa rolno-spożywczego. Wprowadzenie studentów w podstawy technologii żywności, rodzaju stosowanych operacji jednostkowych, wykorzystania maszyn i urządzeń oraz poszczególnych procesów. Poznanie sposobów utrwalania wytworzonej żywności oraz utylizacji powstałych produktów odpadowych.

Wymagania wstępne

Przedmioty poprzedzające: matematyka, fizyka, chemia, mikrobiologia, analiza żywności.

Zakres tematyczny

Przemysł spożywczy - jego organizacja i struktura w Polsce, ogólne zadania przemysłu spożywczego; jakość żywności i surowców służących do jej produkcji; operacje i niezłożone procesy stosowane w przetwórstwie, utrwalanie i przechowywanie w produkcji przemysłowej i ich wpływ na wartość biologiczną, funkcjonalną i organoleptyczną żywności; metody utrwalania żywności, pomocnicze materiały i techniki w technologii żywności; technologie produktów ubocznych; produkty odpadowe przemysłowej produkcji żywności i metody ich utylizacji.

Metody kształcenia

metody podające: wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

metody poszukujące: laboratorium technologiczne: ocena surowca i produktu spożywczego, praktyczne wykorzystanie operacji jednostkowych w przetwarzaniu żywności

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania, wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu postawionych zadań, wykazuje zrozumienie zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności oraz ich wpływ na bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta, rozumie ważność przestrzegania zasad higieny w procesie technologicznym ukończenie kursu upoważnia do rozpoczęcia studiowania technologii kierunkowych	- K_U11 - K_K02 - K_K05 - K_K07	- aktywność w trakcie zajęć - bieżąca kontrola na zajęciach - kolokwium	Laboratorium
opisuje główne kierunki przetwórstwa rolno-spożywczego definiuje pojęcia związane z operacjami jednostkowymi stosowanymi w przetwórstwie	- K_W04 - K_W06	- egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - kolokwium	- Wykład - Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
definiuje, wyjaśnia procesy zachodzące podczas przetwarzania żywności opisuje parametry wpływające na intensywność prowadzonych procesów technologicznych opisuje urządzenia stosowane w przetwórstwie	K_W05 K_W06 K_W07 K_W17	- bieżąca kontrola na zajęciach - egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne - kolokwium	- Wykład - Laboratorium
zna wyposażenie laboratorium technologicznego oraz zasady bezpiecznej pracy potrafi obsługiwać urządzenia analityczne stosowane w ocenie jakościowej surowców i produktów spożywczych umie w warunkach laboratoryjnych wykorzystać posiadaną wiedzę do pozyskiwania i przetwarzania podstawowych składników żywności potrafi dobrać i przeprowadzić zabieg utrwalania żywności	K_W07 K_W12 K_U01 K_U02 K_U03 K_U06 K_U10 K_U16	- bieżąca kontrola na zajęciach - kolokwium	- Wykład - Laboratorium

Warunki zaliczenia

Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z laboratorium. Ocena końcowa stanowi średnią ważoną oceny z laboratorium (waga 0,4) oraz egzaminu (waga 0,6).

Literatura podstawowa

Ogólna technologia żywności, Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. WNT 2

Literatura uzupełniająca

Ogólna technologia żywności, cz.1, red. Bednarski W., Wyd. ART Olsztyn1996

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2020 11:49)