

## KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet kierunkowy II: Żywność wygodna
7. Kod przedmiotu	B-35
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	<del>Obowiązkowy</del> / fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok IV, Semestr 7
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	1
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Greta Adamczyk
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Greta Adamczyk

### 2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
15	-	-	-	-	-	-

### 3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Student podczas wykładów zapoznaje się z celem produkcji żywności wygodnej, czynnikami wpływającymi na jej popyt, podziałem żywności wygodnej, regulacjami prawnymi, zapoznaje się z poszczególnymi grupami produktów żywności wygodnej oraz ich procesami technologicznymi.

### 4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student posiada wiedzę z zakresu podstawy towaroznawstwa żywności, ogólnej technologii żywności, opakowań żywności.

## 5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna regulacje prawne związane z produkcją żywności wygodnej.	BPŻ_W03 BPŻ_W14
W_02	Ma wiedzę na temat różnych grup środków spożywczych żywności wygodnej i substancji dodatkowych stosowanych w produkcji tejże żywności.	BPŻ_W04 BPŻ_W09
W_03	Zna proces produkcji wybranych grup żywności wygodnej.	BPŻ_W04 BPŻ_W08 BPŻ_W09 BPŻ_W10 BPŻ_W13 BPŻ_W14

## 6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Użytkownicy żywności wygodnej. Przykłady zastosowania żywności wygodnej.	3
W2	Żywność minimalnie przetworzona. Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach.	3
W3	Tłuszcze w żywności wygodnej. Susze owocowe, warzywne i ziemniaczane.	3
W4	Koncentraty zbożowe. Koncentraty obiadowe i desery w proszku.	3
W5	Zapewnianie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wygodnej.	3
	Razem	15

## 7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
W_03			X				

## 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	Wykład z prezentacją multimedialną

## 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

### 9.1. Sposoby oceny

#### Ocena formująca

<b>F1</b>	Zaliczenie pisemne z przedmiotu
-----------	---------------------------------

#### Ocena podsumowująca

<b>P1</b>	Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego z przedmiotu
-----------	--

### 9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01 W_02 W_03	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 91-100% ogólnej liczby punktów

## 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Wykaz literatury podstawowej

1. Świdorski F., 2006, *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, WNT, Warszawa.
2. Gawęcki J., 2002, *Żywność nowej generacji a racjonalne żywienie*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4, 5–17.
3. Karwowska A., Bogacz A., 2007, *Żywność funkcjonalna w Polsce – dziś i jutro*, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” nr 12, 22.

### Wykaz literatury uzupełniającej

1. Janicki A., 1999, *Wartość odżywcza żywności funkcjonalnej*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4(21), 33–39.
2. Krygier K. 2002, *Żywność funkcjonalna – żywność XXI wieku*, „Przem.Spożywczy” 4, 2–4.
3. Rokicki T., 2007, *Czy mięso może być żywnością funkcjonalną?*, „Gospodarka Mięsna” nr 7, 20–22.

## 11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W03 BPŻ_W14	C1	W_1-5	Wykład – prezentacja multimedialna oraz filmy instruktażowe	Praca zaliczeniowa pisemna
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C1	W_1-5	Wykład- prezentacja multimedialna oraz filmy instruktażowe	Praca zaliczeniowa pisemna
W_03	BPŻ_W04 BPŻ_W08 BPŻ_W09 BPŻ_W10 BPŻ_W13 BPŻ_W14	C1	W_1-5	Wykład- prezentacja multimedialna oraz filmy instruktażowe	Praca zaliczeniowa pisemna

## 12. Obciążenie pracą studenta

<b>Forma aktywności</b>	<b>Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności</b>
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>17</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	4
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	0
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	4
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>10</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>25</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	<b>1</b>
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	<b>0</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	<b>0</b>

## 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .