

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 wzbogacona
7. Kod przedmiotu	B-35
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok IV semestr 7
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	1
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska

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 - Przekazanie poszerzonej wiedzy z zakresu metod i technologii wzbogacania żywności zgodnie z najnowszymi trendami.

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

Przedmioty wprowadzające: Chemia żywności, Ogólna technologia żywności, Toksykologia żywności, Produkcja surowców roślinnych, Produkcja surowców zwierzęcych.

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 metody i technologie stosowane w produkcji żywności wzbogaconej i z dodatkami składników prozdrowotnych	BPŻ_W03 BPŻ_W07 BPŻ_W09 BPŻ_W14

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Żywność wzbogacona – istota zagadnienia, historia wzbogacania, przykłady żywności fortyfikowanej, pojęcie nowej żywności, kształtowanie jakości produktu poprzez stosowanie dodatków do żywności	3
W2	Proces fortyfikacji żywności – zagadnienia legislacyjne, klasyfikacja, zalety procesu i zagrożenia procesu, pojęcie nadatku technologicznego.	3
W3	Wzbogacanie żywności w witaminy oraz składniki mineralne – zagadnienia technologiczne.	3
W4	Fortyfikacja żywności w błonnik pokarmowy – istota procesu, technologia oraz przykłady.	3
W5	Nowe trendy w produkcji żywności z dodatkami	2
W6	Pojęcie nutraceutyki. Nutraceutyki a żywność wzbogacona i z dodatkami.	1
	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				

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W6	wykład z prezentacją multimedialną

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
----	-----------------------------------

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
----	--

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_0	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Gębczyński P., Jaworska G., (2009). Żywność wzbogacona i nutraceutyki. Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Małopolski.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B., (2004). Żywność wzbogacona z zdrowie. Wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa.

Literatura uzupełniająca

1. Świdorski F., (2003). Żywność wygodna i funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania. Dz. U. 2003 r. Nr 27, poz. 237.

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_W07 BPŻ_W09 BPŻ_W14	C_01	W_1-6	wykład	kolokwium zaliczeniowe

12. Obciążenie pracą studenta

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

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.