

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 / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny I: Żywność niekonwencjonalna: Żywność wygodna
7. Kod przedmiotu	CG-18
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy / fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III, Semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
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
10	-	-	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.

C 2 - student potrafi przeprowadzić ocenę towaroznawczą i organoleptyczną wybranych grup żywności wygodnej.

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.

<i>Lp.</i>	<i>Opis efektów kształcenia dla przedmiotu</i>	<i>Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia</i>
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
U_01	Ocenia towaroznawczo i organoleptycznie wybrane produkty z grupy żywności wygodnej	BPŻ_U04 BPŻ_U07 BPŻ_U09
U_02	Weryfikuje wyniki oceny produktów w odniesieniu do obowiązujących uregulowań prawnych i norm.	BPŻ_U04 BPŻ_U10
U_03	Charakteryzuje proces produkcji wybranych grup żywności wygodnej	BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U06
K_01	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej w produkcji żywności bezpiecznej i funkcjonalnej. Ma świadomość na temat produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i rozumie potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	BPŻ_K03 BPŻ_K04

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.	2
W2	Żywność minimalnie przetworzona. Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach.	2
W3	Tłuszcze w żywności wygodnej. Susze owocowe, warzywne i ziemniaczane.	2
W4	Koncentraty zbożowe. Koncentraty obiadowe i desery w proszku.	2
W5	Zapewnianie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wygodnej.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej - koncentraty deserów, koncentraty obiadowe, koncentraty zbożowe.	5
L2	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej – susze owocowe, warzywne i ziemniaczane	5
L3	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej – tłuszcze, żywność z dodatkami do żywności	5
	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				
U_01						X	X
U_02						X	X
U_03						X	X
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	Wykład z prezentacją multimedialną	L1-L3	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Zaliczenie pisemne z przedmiotu
F2	Referat pisemny do wygłoszenia na zajęciach
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego z przedmiotu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2 +F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

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
U_01 U_02 U_03	Zalicza referat na ocenę 3,0, zalicza sprawozdania, z zajęć na których był obecny	Zalicza referat na ocenę 3,5, zalicza sprawozdania, z zajęć na których był obecny	Zalicza referat na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza referat na ocenę 4,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza referat na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania
K_01	Ma małą świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest częściowo świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i nie wykazuje potrzeby informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest częściowo świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma rozszerzoną świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej w produkcji żywności wygodnej. Jest świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności..	Ma pełną świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej w produkcji żywności wygodnej. Jest w pełni świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.

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. Górecka D., 2007, *Nowe kierunki produkcji żywności funkcjonalnej i instrumenty jej promocji*, „Przemysł Spożywczy” nr 6, 20–23.
4. Karwowska A., Bogacz A., 2007, *Żywność funkcjonalna w Polsce – dziś i jutro*, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” nr 12, 22.
5. Krajewski K., 1999, *Przyczyny, kierunki rozwoju i segmentacja rynku żywności prozdrowotnej na tle doświadczeń światowych*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4(21), 150–167.

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*, „Przemysł Spożywczy” nr 4, 2–4.
3. Rokicki T., 2007, *Czy mięso może być żywnością funkcjonalną?*, „Gospodarka Mięsna” nr 7, 20–22.
4. Sosińska E., Terlicka K., Krygier K., 2006, *Żywność funkcjonalna w opinii polskich i belgijskich konsumentów*, „Przemysł Spożywczy” nr 10, 49–51.

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
U_01	BPŻ_U04 BPŻ_U07 BPŻ_U09	C2	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	referat sprawozdanie, aktywność
U_02	BPŻ_U04 BPŻ_U10	C2	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	referat sprawozdanie, aktywność
U_03	BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U06	C2	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	referat sprawozdanie, aktywność
K_01	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C2	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	obserwacja, dyskusja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	8
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	30
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
Suma godzin pracy własnej studenta	50
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .