

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Ogólna technologia żywności
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	-	30	15	-	-
Liczba punktów ECTS	6 (3+2+1)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	3						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:				X			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z podstawowymi procesami/urządzeniami stosowanymi w przetwórstwie żywności						
2	zapoznanie studentów ze zmianami w żywności przetwarzanej						
3	zapoznanie studentów z metodami utrwalania żywności						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość podstawowej wiedzy z zakresu podstaw biochemii						
2	Znajomość podstawowej terminologii maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym						
3	Znajomość podstawowych zasad fizyki, mechaniki płynów, przemian chemicznych						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Zna i definiuje operacje technologiczne w produkcji żywności						MT1A_W01 MT1A_W02
EKP2	Rozróżnia metody utrwalania żywności						MT1A_W02
EKP3	Poprawnie dobiera urządzenia i maszyny do danej operacji technologicznej						MT1A_W02
Umiejętności:							
EKP4	Mierzy i oblicza i identyfikuje wybrane cechy produktów spożywczych oraz wydajność procesów						MT1A_U01 MT1A_U02
EKP5	Ocenia określone cechy jakości produktów spożywczych i interpretuje uzyskane dane						MT1A_U01 MT1A_U02
EKP6	Realizuje zadania w sposób samodzielny i w grupie i raportuje uzyskane wyniki						MT1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP7	Nabiera umiejętności poszukiwania i wykorzystania odpowiednich materiałów dydaktycznych						MT1A_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Metody ogrzewania surowców w technologii żywności	2	EKP1-EKP7
L2	Chłodzenie i zamrażanie surowców w technologii żywności	2	EKP1-EKP7
L3	Tworzenie emulsji - Wykorzystanie właściwości emulgujących żółtka jaja	2	EKP1-EKP7
L4	Koagulacja i zelfikacja - Wykorzystanie właściwości zagęszczających hydrokolooidów polisacharydowych polisacharydowych	2	EKP1-EKP7
L5	Wpływ metody rozdrabniania na wydajność wyrobów owocowo - warzywnych	2	EKP1-EKP7
L6	Techniki rozdzielania stosowane w przetwórstwie spożywczym	2	EKP1-EKP7
L7	Rodzaje mieszań i ich wpływ na czas oraz stopień wymieszania	2	EKP1-EKP7
L8	Procesy fermentacyjne na przykładzie technologii piekarskiej; Technologia wytwarzania zakwasu i oznaczenie siły pędnej drożdży	2	EKP1-EKP7
L9	Procesy opartu na stosowaniu enzymów na przykładzie technologii produkcji soku jabłkowego	2	EKP1-EKP7
L10	Wpływ substancji osmoaktywnych na jakość i trwałość produktów spożywczych	2	EKP1-EKP7
L11	Chemiczne metody konserwowania żywności	2	EKP1-EKP7
L12	Termiczna inaktywacja enzymów w produktach zwierzęcych i owocowo-warzywnych	2	EKP1-EKP7
L13	Utrwalanie żywności metodą suszenia	2	EKP1-EKP7
L14	Wpływ czasu i temperatury na stopień zagęszczenia produktów spożywczych	2	EKP1-EKP7
L15	Wpływ rodzaju opakowania na trwałość i jakość produktu	2	EKP1-EKP7
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	ćwiczenia praktyczne - metodyki do zajęć		
2	produkty spożywcze do ćwiczeń		
3	indywidualna praca studenta		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP6	ZALICZENIE teorii do ćwiczeń	Na wejściówce zadawane jest jedno pytanie. Negatywne oceny poprawiane są jeden raz w przeciągu 2 tyg od zajęć związanych z tematem. Brak poprawy kwalifikuje studenta do pisania tzw. zboja na koniec semestru. Końcowa ocena jest średnią z ocen uzyskanych ze sprawdzianów z uwzględnieniem ocen
2	EKP1-EKP7	sprawozdania z ćwiczeń	Oddanie poprawnie wykonanych sprawozdań do ćwiczeń. Sprawozdania zaliczane są na zal.
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Godziny wynikające z planu zajęć		30
2	Konsultacje		5
3	przygotowanie sprawozdań		5
4	przygotowanie do teoretycznego zaliczenia laboratoriów		10
SUMA GODZIN			50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[2] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			1
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			1
Literatura podstawowa			
1	Bednarski W. "Ogólna Technologia Żywności", ART Olsztyn 1996		
2	Pijanowski E. "Ogólna Technologia Żywności", WNT Warszawa 1997;		
3	Andrzej Jarczyk, Elżbieta Dłużewska: Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności, 2008		
4	Ewa Hajduk, Krzysztof Surówka, Elżbieta Lesińska, Zdzisław Żródłowski, Roch Wróblewski, Magdalena Michalczyk: Ogólna technologia żywności, 2001		
...			
Literatura uzupełniająca			
1	Sikorski Z i in. „Chemia żywności”. PWN. Warszawa 1988		
2	Ewa Czarniecka - Skubina, Technologia gastronomiczna, SGGW Warszawa, 2016		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Joanna Piepiórka-Stepuk, dr inż.		
Adres e-mail:	joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-3478-459		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis