



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 25A NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Ćwiczenia terenowe – podstawy produkcji żywności/ Field classes - the basics of food production	ECTS	4
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordinator przedmiotu:	Mgr inż. Ewelina Semeniuk		
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 2 semestr 3	niestacjonarne
Cel przedmiotu:	Celem realizowanego przedmiotu jest zapoznanie studentów z charakterystyką oraz oceną jakości surowców stosowanych w branży spożywczej		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Obserwacja, pokaz, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, indywidualne praca studenta na stanowiskach w wybranych działach przedsiębiorstw spożywczych zajmujących się obrotem surowcami, dyskusja, konsultacje		
Pełny opis przedmiotu:	Pozyskiwanie i obrót surowcami w branży spożywczej. Charakterystyka surowców wykorzystywanych do produkcji żywności. Sposoby oceny użyteczności przemysłowej i jakości surowców stosowanych w branży spożywczej.		
Przedmioty wprowadzające:	Podstawy żywności i żywienia / rynek żywności, Podstawy produkcji żywności, Ogólna technologia żywności		
Efekty kształcenia:	01W – ma ogólną wiedzę z zakresu właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych 02W – zna podstawowe metody, techniki i technologie pozyskiwania i obrotu surowcami żywnościowymi 03W – ma podstawową wiedzę w zakresie technologii typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności	04U – potrafi scharakteryzować różne surowce żywnościowe 05U – potrafi ocenić jakość surowców żywnościowych 06K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i odpowiednio określając priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania 07K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02W, 03W, 04U - Ocena sprawozdań, zaliczenie końcowe 05U - Obserwacja aktywności pracy studenta na ćwiczeniach, ocena sprawozdań, zaliczenie końcowe 06K - Obserwacja aktywności pracy studenta na ćwiczeniach, ocena sprawozdań 07K - Obserwacja aktywności pracy studenta na ćwiczeniach, zaliczenie końcowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Opracowania przygotowane podczas ćwiczeń i poza czasem ćwiczeń, ocena z zaliczenia końcowego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ustne zliczenie końcowe ćwiczeń 60% Opracowania, w tym sprawozdania, wykonywane podczas ćwiczeń i poza czasem ćwiczeń 30% Inne formy aktywności studenta w zakresie przedmiotu 10%		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Instrukcje do ćwiczeń przygotowane przez prowadzącego 2. Materiały udostępnione przez przedsiębiorstwo 3. Wybrane strony internetowe		
UWAGI:	Obowiązuje zaliczenie ćwiczeń w formie podanej przez prowadzącego		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	Udział w ćwiczeniach: liczba godzin - 30 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 15 Przygotowanie do zaliczenia: liczba godzin - 10 Przygotowanie sprawozdań: liczba godzin - 30 Obecność na zaliczeniu: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5 92 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 37 1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - 85 4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma ogólną wiedzę z zakresu właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych	W01

02W	zna podstawowe metody, techniki i technologie pozyskiwania i obrotu surowcami żywnościowymi	W02
03W	ma podstawową wiedzę w zakresie technologii typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego oraz standardów i norm technicznych związanych z technologią żywności	W03
04U	potrafi scharakteryzować różne surowce żywnościowe	U01
05U	potrafi ocenić jakość surowców żywnościowych	U03
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i odpowiednio określając priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K02
07K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K04