



## SYLABUS PRZEDMIOTU NR 25C NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	<b>Ćwiczenia terenowe – technologia żywności/ Professional Training – food technology</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>	
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Mgr inż. Ewelina Semeniuk			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 6	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem zajęć jest zdobycie przez studenta praktycznych umiejętności i doświadczenia w obszarze przetwarzania, utrwalania, pakowania i przechowywania produktów żywnościowych w różnych zakładach przemysłu spożywczego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, pokaz, wyjaśnienie			
Pełny opis przedmiotu:	<p>W trakcie zajęć studenci nabywają praktycznych umiejętności w różnych przedsiębiorstwach produkcyjnych sektora spożywczego (np. zakłady przetwórstwa mleka, mięsa, zbóż, owoców, warzyw, zakłady hotelarsko-gastronomiczne)</p> <p>W każdym z przedsiębiorstw studenci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapoznają się z strukturą organizacyjną i profilem działalności przedsiębiorstwa</li> <li>- zapoznają się z praktyczną stroną produkcji żywności poprzez bezpośredni kontakt z miejscami wytwarzania produktów żywnościowych</li> <li>- zapoznają się z procesami technologicznymi produktów żywnościowych</li> <li>- poznają obowiązujące systemy zarządzania jakością</li> <li>- poznają metody oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- poznają warunki przechowywania produktów żywnościowych</li> </ul>			
Przedmioty wprowadzające:	Ogólna Technologia Żywności, Technologia Produktów Pochodzenia Roślinnego, Technologia Produktów Pochodzenia Zwierzęcego, Technologia Gastronomiczna			
Efekty kształcenia:	<p>01W – zna podstawowe metody, materiały, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w przedsiębiorstwach sektora spożywczego</p> <p>02U – potrafi analizować czynniki mające wpływ na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi</p> <p>03U – potrafi omówić etapy procesu technologicznego różnych produktów spożywczych</p>	<p>04U – ma doświadczenie związane ze stosowaniem norm i standardów inżynierskich, zna systemy zarządzania jakością oraz metody oceny jakości żywności i potrafi wykonywać proste analizy</p> <p>05U – umie korzystać w pracy zawodowej z wiedzy specjalistycznej z zakresu przetwórstwa różnych surowców spożywczych (np. mleka, mięsa, zbóż, owoców, warzyw)</p> <p>06 K – potrafi współdziałać i pracować w grupie</p>		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02U, 03U, 04U, 05U, 06K – Opracowanie pisemnych raportów z ćwiczeń 01W, 02U, 03U, 04U, 05U – Kolokwium			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne raporty z ćwiczeń Kolokwium – treść pytań, rozwiązania studentów, kryteria oceny Lista obecności			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemne raporty z ćwiczeń - 50% Kolokwium – 40 % Obecność – 10 %			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. „Ogólna Technologia Żywności” Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004</li> <li>2. Świdorski F. (red). „Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii” Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010</li> <li>4. Materiały udostępnione przez przedsiębiorstwo</li> <li>5. Palich P., Ociecek A. „Zarys technologii żywności i towaroznawstwa” WPSTiH, 2004</li> <li>6. Mitek M. Słowiński M. (red) „Wybrane zagadnienia z technologii żywności” Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006</li> <li>7. Grabowski T., Kijowski J. (red) „Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość” Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009</li> <li>8. Olszewski A. „Technologia przetwórstwa mięsa” Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007</li> <li>9. Świetlikowska U. (red) „Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego” Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008</li> <li>10. Ziajka S. (red) „Mleczarstwo: zagadnienia wybrane” cz I i II Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej, Olsztyn 1997</li> </ol>			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<p>Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczb godzin - <b>30</b></p> <p>Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczb godzin - <b>9</b></p> <p>Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczb godzin - <b>18</b></p> <p>Udział w konsultacjach: liczb godzin - <b>5</b></p> <p><b>62 h</b></p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<p>Razem liczba godzin - <b>35</b></p>

	<b>1,1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - <b>53</b> <b>1,7 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	zna podstawowe metody, materiały, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w przedsiębiorstwach sektora spożywczego	W02
02U	potrafi analizować czynniki mające wpływ na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi	U01
03U	potrafi omówić etapy procesu technologicznego różnych produktów spożywczych	U02, U03
04U	ma doświadczenie związane ze stosowaniem norm i standardów inżynierskich, zna systemy zarządzania jakością oraz metody oceny jakości żywności i potrafi wykonywać proste analizy	U04, U03, W03
05U	umie korzystać w pracy zawodowej z wiedzy specjalistycznej z zakresu przetwórstwa różnych surowców spożywczych (np. mleka, mięsa, zbóż, owoców, warzyw)	U01, U04
06K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K02