



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 13A NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Podstawy żywności i żywienia / Basics of food and human nutrition	ECTS	2
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska		
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 1 semestr 1	niestacjonarne
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ogólnymi zagadnieniami dotyczącymi produktów żywnościowych, ich utrwalania, zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności oraz podstaw żywienia człowieka. Zadania: stworzenie podstaw do studiowania innych przedmiotów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład/ćwiczenia; liczba godzin 9/0		
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją		
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Definicja żywności, przemiany zachodzące w produktach żywnościowych, podstawowe dane dotyczące produkcji żywności, podstawowe metody utrwalania, bezpieczeństwo zdrowotne żywności, zagrożenia zdrowotne w żywności, trendy w żywieniu człowieka		
Przedmioty wprowadzające:	-		
Efekty kształcenia:	01W – ma ogólną wiedzę o żywności, surowcach spożywczych i procesach zachodzących w żywności 02W – wykazuje znajomość podstawowych technologii utrwalania żywności i zagrożeń w produkcji żywności 03U - potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi	04K – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie 05K - ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin testowy – efekt 01W, 02W, 03U Ocena aktywności w trakcie wykładów – 03U, 04K, 05K		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	test egzaminacyjny, lista obecności na zajęciach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin testowy – 90%, ocena aktywności na wykładach – 10%		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa 2009 Gawęcki J. (red) Mikroorganizmy w żywności i żywieniu, Wyd. AR Poznań, 2006 Gawęcki J. (red) Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN 2008 		
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 style="text-align: right;"> Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczba godzin - 9 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 34 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5 </p> <p style="text-align: right;">50 h</p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin. 14 0,6 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin 0 0 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 o żywności, surowcach spożywczych i procesach zachodzących w żywności	W01
02W	wykazuje znajomość podstawowych technologii utrwalania żywności i zagrożeń w produkcji żywności	W02
03U	potrafi integrować wiedzę w celu identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności i zdrowie ludzi	U01

04K	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K01
05K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K04