

Tytuł Podstawy technologii żywności	Kod 1010611151010610320
Kierunek Mechanika i Budowa Maszyn	Rok / Semestr 3 / 5
Specjalność Maszyny Spożywcze i Chłodnictwo	Przedmiot obowiązkowy
Godziny Wykłady: 1 Ćwiczenia: - Laboratoria: - Projekty / seminaria: -	Liczba punktów 2
	Język prowadzenia przedmiotu polski

Prowadzący:

prof. dr hab. Wiesław Leszek
tel. 61 665 2497
e-mail: wieslaw.leszek@put.poznan.pl

Wydział:

Wydział Maszyn Roboczych i Transportu
ul. Piotrowo 3
60-965 Poznań
tel. (061) 665-2357, fax. (061) 665-2402
e-mail: office_dwmtf@put.poznan.pl

Miejsce przedmiotu w programie studiów:

Przedmiot obieralny w programie studiów stacjonarnych I stopnia (inżynierskich) dla kierunku MiBM na Wydziale MRiT ? obligatoryjny dla specjalności Maszyny Spożywcze i Chłodnictwo

Założenia i cele przedmiotu:

Zapoznanie z podstawowymi cechami przemysłu spożywczego. Wprowadzenie do technologii przemysłu spożywczego.

Treści programowe przedmiotu (opis przedmiotu):

Specyfika i funkcje społeczno-ekonomiczne przemysłu spożywczego. Podstawowe wiadomości o składzie chemicznym i cechach fizycznych surowców i produktów spożywczych. Struktura procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. Operacje technologiczne w przemyśle spożywczym.

Przedmioty wprowadzające i wymagane wiadomości wstępne:

Podstawowe wiadomości z zakresu chemii organicznej

Forma zajęć i metody dydaktyczne:

Wykład

Forma i warunki zaliczenia przedmiotu – wymagania i system oceniania:

Zaliczenie

Bibliografia podstawowa:

1. Bednarski Wł Ogólna technologia żywności. Cz. I. ATR Olsztyn 1991
2. Pijanowski E., Dłużniewski M., Dłużniewska A. Ogólna technologia żywności. Wyd. N-T, Warszawa 1997

Bibliografia uzupełniająca:

-