

KARTA OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA		
Nazwa modułu/przedmiotu Podstawy technologii żywności		Kod 1010614151010614575
Kierunek studiów Mechanika i Budowa Maszyn	Profil kształcenia (ogólnoakademicki, praktyczny) (brak)	Rok / Semestr 3 / 5
Ścieżka obieralności/specjalność Maszyny Spożywcze i Chłódnictwo	Przedmiot oferowany w języku: polski	Kurs (obligatoryjny/obieralny) obligatoryjny
Stopień studiów: I stopień	Forma studiów (stacjonarna/niestacjonarna) niestacjonarna	
Godziny Wykłady: 10 Ćwiczenia: - Laboratoria: - Projekty/seminaria: -		Liczba punktów 1
Status przedmiotu w programie studiów (podstawowy, kierunkowy, inny) (brak)		(ogólnouczelniany, z innego kierunku) (brak)
Obszar(y) kształcenia i dziedzina(y) nauki i sztuki nauki techniczne		Podział ECTS (liczba i %) 1 100%
Odpowiedzialny za przedmiot / wykładowca:		
dr inż. Wojciech Ratajczak email: wojciech.ratajczak@put.poznan.pl tel. 665 2229, WMRiT ul.Piotrowo 3, 60-695 Poznań		
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych:		
1	Wiedza:	Posiada podstawowe wiadomości z zakresu chemii organicznej.
2	Umiejętności:	Ma umiejętność samokształcenia się.
3	Kompetencje społeczne	Rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się.
Cel przedmiotu:		
Zapoznanie z podstawowymi cechami produktów spożywczych oraz specyfiką przemysłu spożywczego. Wprowadzenie do technologii przemysłu spożywczego.		
Efekty kształcenia i odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia		
Wiedza:		
1. Zna specyfikę i funkcje społeczno-ekonomiczne przemysłu spożywczego. - [K1A_W24] 2. Posiada podstawowe wiadomości o składzie chemicznym i cechach fizycznych surowców i produktów spożywczych. - [K1A_W24] 3. Ma wiedzę i rozumie strukturę procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. - [K1A_W24] 4. Posiada ogólną wiedzę o operacjach technologicznych w przemyśle spożywczym. Zna technologie utrwalania żywności. - [K1A_W24]		
Umiejętności:		
1. Potrafi wykorzystać wiedzę o operacjach i procesach technologicznych w przemyśle spożywczym przy doborze urządzeń do ich realizacji. - [K1A_U26]		
Kompetencje społeczne:		
1. Rozumie, że przy doborze urządzeń należy brać pod uwagę nie tylko aspekty techniczne i technologiczne ale także sanitarno-higieniczne, ergonomiczne i ekonomiczne. - [K1A_K03]		
Sposoby sprawdzenia efektów kształcenia		
Zaliczenie na podstawie testu pisemnego.		
Treści programowe		

Specyfika i funkcje społeczno-ekonomiczne przemysłu spożywczego. Podstawowe wiadomości o składzie chemicznym i cechach fizycznych surowców i produktów spożywczych. Funkcje żywności w organizmie ludzkim. Struktura procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. Operacje technologiczne w przemyśle spożywczym. Zagrożenia dla żywności i sposoby zapobiegania im na etapie przetwarzania (HACCP, GMP). Nowe technologie utrwalania żywności.

1. 2. 3. .

4.

Literatura podstawowa:

1. Kunachowicz H.M., Nadolna I, Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności , PZWL,
2. Pijanowski E., Dłużewski M., Ogólna technologia żywności, WNT, W-wa 2009 r.
3. Praca zbiorowa (red. Wł. Bednarski) ? Ogólna technologia żywności. Cz. I. Wyd. ATR, Olsztyn 1991

Literatura uzupełniająca:

Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta

Czynność	Czas (godz.)	
1. Udział w wykładzie	10	
2. Konsultacje	1	
3. Przygotowanie do zaliczenia	12	
4. Udział w zaliczeniu	2	
Obciążenie pracą studenta		
forma aktywności	godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	25	1
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	18	1
Zajęcia o charakterze praktycznym	0	0