

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI-28 rok akademicki 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 2 Food Technology 2	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I licencjat	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Waldemar Gustaw	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiadomości na temat: - właściwości funkcjonalnych składników żywności - wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych - poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07	W1.Ma ogólną wiedzę na temat właściwości funkcjonalnych składników surowców roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących podczas przetwarzania żywności
	DI_W02	W2. Zna wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców
	DI_U12	U1. Posiada umiejętność analizy fizyko-chemicznej przemian zachodzących podczas procesów technologicznych;
	DI_K02	K1.Potrafi współdziałać w grupie;
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1- sprawdzian, egzamin pisemny</i> <i>W2- sprawdzian, egzamin pisemny</i> <i>U1 - ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</i> <i>K1 – ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</i> <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników;</i> <i>sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</i>	

Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Na końcową ocenę z przedmiotu składa się 30% oceny z zaliczenia ćwiczeń i 70% oceny z egzaminu</i>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia Żywności 1
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje; Przemiany składników żywności podczas procesów technologicznych. Wybrane technologie z przetwórstwa mięsa wieprzowego, wołowego i drobiu, ryb, mleka spożywczego, masła i serów, owoców i warzyw, młynarstwo i piekarnictwo, wykorzystanie fermentacji mlekowej i alkoholowej w technologii żywności
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</i> <i>Ziajka S. Mleczarstwo. Wydawnictwo UWM 2008</i> <i>Grabowski T., Kijowskiego J. Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość: WNT, 2009</i> <i>Olszewski A Technologia przetwórstwa mięsa - WNT. 2012</i> <i>Jurga R , Przetwórstwo Zbóż –. PWN Warszawa 1994</i> <i>Jarczyk, A.. Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010</i> <i>Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.</i> <i>Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</i> <i>Skrypt ćwiczeniowy własny</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Ćwiczenia laboratoryjne</i> <i>Sprawozdanie z ćwiczeń i jego obrona</i> <i>Wykład</i>

Data.....Podpis.....