

KARTA KURSU
Wykład ogólnouczelniany

Nazwa	Żywność na rynku spożywczym
Nazwa w j. ang.	<i>Food on the food market</i>

Kod		Punktacja ECTS*	1
-----	--	-----------------	---

Koordinator	Dr K. Augustowski	Zespół dydaktyczny	Dr K. Augustowski
-------------	-------------------	--------------------	-------------------

Opis kursu (cele kształcenia)

Po zakończeniu kursu student zna: jakość żywności i jej uwarunkowania oraz możliwe zanieczyszczenia żywności i ich wpływ na zdrowie. Student zna podstawowe metody przetwarzania i utrwalania żywności, a także jej znakowania. Potrafi określić pozytywne i negatywne działanie substancji dodawanych do żywności.

Efekty kształcenia

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	W01, zna podział produktów żywnościowych W02, zna uwarunkowania jakości żywności W03, zna metody przetwarzania i utrwalania żywności W04, zna biotechnologie stosowane w produkcji żywności	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Umiejętności	U01, Potrafi ocenić jakość produktów spożywczych U02, Potrafi określić pozytywne i negatywne składniki produktów spożywczych	K_U06, K_U07, K_U08

Kompetencje społeczne	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
	K01, Dbą o utrzymanie zróżnicowania kulturowego świata	K_K04, K_K08

Organizacja												
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach										
		A		K		L		S		P		E
Liczba godzin	15											

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E – learning	Gry dydaktyczne	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Test
W01													X
W02													X
W03													X
W04													X
U01													X
U02													X
K01								X					

Kryteria oceny

Warunkiem zaliczenia zajęć jest napisanie testu zaliczeniowego na ostatnich zajęciach

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

1. Podział produktów żywnościowych
2. Jakość żywności
3. Uwarunkowania jakości żywności
4. Przetwarzanie i utrwalanie żywności
5. Substancje dodatkowe w produktach spożywczych
6. Znakowanie żywności

Wykaz literatury podstawowej

Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T., 2016, Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Warszawa, Wyd. PWN

Wykaz literatury uzupełniającej

Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1, 2 i 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	15
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	9
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca indywidualna w grupie)	
	Przygotowanie do egzaminu	1
Ogółem bilans czasu pracy / liczba godzin pracy studenta w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych		25/2
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika / liczba punktów, którą student musi uzyskać w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych		1/0,1