

**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCIProjekt współfinansowany przez  
Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu  
Społecznego**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

<b>Nazwa przedmiotu</b>		<b>Kod ECTS</b>	
Technologia tradycyjnej żywności		13.3.0841	
<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot</b>			
Katedra Chemii Analitycznej			
<b>Studia</b>			
<b>wydział</b>	<b>kierunek</b>	<b>poziom</b>	<b>pierwszego stopnia</b>
Wydział Chemii	Biznes chemiczny	forma	stacjonarne
		moduł	wszystkie
		specjalnościowy	wszystkie
		specjalizacja	wszystkie
<b>Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b>			
dr Jaromir Kira			
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Formy zajęć</b>		2	
Wykład, Ćw. warsztatowe		zajęcia - 30 godz.	
<b>Sposób realizacji zajęć</b>		konsultacje - 5 godz.	
zajęcia poza pomieszczeniami dydaktycznymi UG, zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta - 15 godz.	
<b>Liczba godzin</b>		RAZEM: 50 godz. - 2 pkt. ECTS	
Wykład: 20 godz., Ćw. warsztatowe: 10 godz.			
<b>Termin realizacji przedmiotu</b>			
2022/2023 letni			
<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
fakultatywny (do wyboru)		polski	
<b>Metody dydaktyczne</b>		<b>Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
- Pokaz, ćwiczenia produkcyjne, prezentacja		<b>Sposób zaliczenia</b>	
- Wykład konwersatoryjny		Zaliczenie na ocenę	
- Wykład problemowy		<b>Formy zaliczenia</b>	
		- egzamin pisemny z pytaniami (zadaniami) otwartymi	
		- egzamin pisemny testowy	
		<b>Podstawowe kryteria oceny</b>	
		- obecność na wykładzie	
		- obecność na ćwiczeniach warsztatowych	
		- pozytywna ocena z testu pisemnego składającego się z 20 – 30 pytań obejmujących zagadnienia wymienione w treściach programowych wykładu	
		Kryteria zgodne z Regulaminem Studiów UG	
<b>Sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się</b>			
Sposób weryfikacji przyswojonej wiedzy			
Weryfikacja wiedzy polega na napisaniu przez studenta egzaminu pisemnego z tego przedmiotu bez dostępu do podręczników (K_BCh_W01, K_BCh_W06, K_BCh_W09)			
Sposób weryfikacji nabycia umiejętności			
Obserwacja oraz ukierunkowywanie studenta podczas prowadzenie dyskusji oraz weryfikacja poprawności przedstawionych zadań do wykonania podczas wykładu problemowego, konwersatoryjnego, pokazu i ćwiczeń produkcyjnych (K_BCh_U02, K_BCh_U05, K_BCh_U07, K_BCh_U11, K_BCh_U12)			
Sposób weryfikacji kompetencji			
Obserwacja studenta podczas zajęć oraz jego zdolności do krytycznego myślenia oraz umiejętności wyszukiwania koniecznych i optymalnych rozwiązań do realizacji projektu inżynierskiego i biznesowego (K_BCh_K01, K_BCh_K05, K_BCh_K06)			
<b>Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi</b>			

<p><b>A. Wymagania formalne</b> podstawy chemii</p>	
<p><b>B. Wymagania wstępne</b> brak</p>	
<p><b>Cele kształcenia</b></p> <p>Zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z naturalną, tradycyjną i regionalną żywnością, w tym ze znakami jakości, które ją oznaczają, z technologią jej wytwarzania, z kwestiami dotyczącymi jej produkcji i oceny jakości</p>	
<p><b>Treści programowe</b></p> <p>A. Problematyka wykładu Żywność naturalna, regionalna i tradycyjna. Pojęcia związane z jakością żywności. Droga żywności (pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie). Systemy oceny jakości żywności. Europejskie i polskie znaki towarowe związane z tradycją i regionem. Normy dotyczące żywności. Lista produktów oznaczonych znakami towarowymi UE w Polsce i zagranicą. Lista produktów oznaczonych znakiem Dziedzictwa Kulinarnego oraz innymi. Chemiczne dodatki do żywności, w tym dodatki aromatyzujące, barwniki, konserwanty i przeciwutleniacze, zagęstniki i substancje żelujące. Lista E dodatków do żywności. Technologia żywności tradycyjnej na przykładach wyrobów wędliniarskich, rybnych, mlecznych, piekarniczych i cukierniczych, ziół, napojów. Technologia żywności wysoko-przetworzonej na przykładach. Organizacje i formy wspierania produkcji, dystrybucji i promocji żywności tradycyjnej oraz regionalnej. Przepisy dotyczące produkcji tradycyjnej żywności w UE i w Polsce. Tradycyjne metody przygotowywania żywności na Tereni Polski. Tradycyjne metody przygotowywania żywności w innych regionach świata.</p> <p>B. Problematyka wykładu problemowego Sposoby pozyskiwania żywności, technologia jej przetwarzania, przechowywania, przygotowania. Kontrola jakości tradycyjnej żywności na etapie jej wytwarzania.</p> <p>C. Problematyka wykładu konwersatoryjnego Wpływ na zdrowie chemicznych dodatków do żywności oraz ich możliwe niepożądane interakcje. Technologia żywności wysoko-przetworzonej a jej wpływ na jakość żywności oraz walory smakowe. Ocena możliwości produkcji tradycyjnej żywności w UE oraz w Polsce. Ocena kosztów pozyskiwania, produkcji, przechowywania żywności w zależności od zastosowanej technologii.</p> <p>D. Problematyka pokazu Prezentacja składu produktu żywnościowego, Prezentacja linii technologicznej produktu naturalnego</p> <p>E. Problematyka ćwiczeń produkcyjnych Przygotowanie produktu naturalnego w technologii tradycyjnej</p>	
<p><b>Wykaz literatury</b></p> <p><b>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):</b></p> <p>A.1. wykorzystywana podczas zajęć Materiały, broszury i foldery przygotowane przez prowadzącego</p> <p>A.2. studiowana samodzielnie przez studenta</p> <p><b>B. Literatura uzupełniająca</b> Materiały, broszury, foldery i książki dotyczące zagadnień związanych z wytwarzaniem i przetwarzaniem żywności naturalnej, tradycyjnej i regionalnej.</p>	
<p><b>Kierunkowe efekty uczenia się</b></p> <p>K_BCh_W01 opisuje w zaawansowanym stopniu relacje między ekonomią i funkcjonowaniem przemysłu chemicznego</p> <p>K_BCh_W06 wymienia procesy jednostkowe oraz opisuje zagadnienia z zakresu technologii i inżynierii chemicznej</p> <p>K_BCh_W09 opisuje zasady tworzenia oraz rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości wykorzystując wiedzę z zakresu ekonomii</p> <p>K_BCh_U02 stosuje metody, techniki i narzędzia w formułowaniu i rozwiązywaniu zadań inżynierskich z zakresu chemii</p> <p>K_BCh_U05 dokonuje oceny przydatności i sposobu funkcjonowania w przemyśle chemicznym istniejących rozwiązań inżynierijno-technicznych oraz metod badawczo-pomiarowych</p>	<p><b>Wiedza</b></p> <p>student zna pojęcia związane z rodzajami żywności oraz jej jakością, identyfikuje etapy przetwarzania żywności, wymienia europejskie i polskie znaki towarowe związane z tradycją i regionem, rozpoznaje produkty związane z regionem i tradycją, identyfikuje produkty żywnościowe wytworzone w technologii tradycyjnej, identyfikuje produkty żywnościowe wysoko-przetworzone, rozpoznaje chemiczne dodatki do żywności, wymienia tradycyjne metody przygotowywania żywności, streszcza przepisy dotyczące produkcji tradycyjnej żywności, charakteryzuje sposoby dystrybucji żywności</p> <p><b>Umiejętności</b></p> <p>student ocenia wpływ procesu technologicznego na jakość żywności i jej walory smakowe, szacuje wpływ procesu technologicznego na koszt produktu żywnościowego, ocenia wpływ na zdrowie produktu żywnościowego, dyskutuje możliwości wytwarzania produktu tradycyjnego, planuje wykorzystanie technologii tradycyjnej w produkcji żywności, porządkuje rodzaje żywności</p>

<p>K_BCh_U07 dokonuje wstępnej analizy ekonomicznej zaprojektowanych i realizowanych zadań inżynierskich</p> <p>K_BCh_U11 wykorzystuje zdobytą wiedzę ekonomiczną w samodzielnym podejmowaniu działalności gospodarczej i rozstrzyganiu dylematów pracy zawodowej</p> <p>K_BCh_U12 potrafi brać udział w analizach i ocenach alternatywnych rozwiązań problemów ekonomicznych i dobrać metody oraz instrumenty pozwalające racjonalnie je rozstrzygać</p> <p>K_BCh_K01 identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności oraz potrzebę aktualizowania wiedzy inżynierskiej, ciągłego dokształcania się zawodowego i rozwoju osobistego</p> <p>K_BCh_K05 ma przekonanie o istotności zachowywania się w sposób profesjonalny w każdej sytuacji, ponoszenia pełnej odpowiedzialności w zakresie działań inżynierskich i ich wpływu na środowisko naturalne oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej</p> <p>K_BCh_K06 orientuje się w ogólnych zasadach tworzenia i funkcjonowania form indywidualnej przedsiębiorczości</p>	<p><b>Kompetencje społeczne (postawy)</b></p> <p>student rozumie potrzebę ustawicznego kształcenia się, prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z technologią wytwarzania i przetwarzania żywności, posiada świadomość odpowiedzialności za podejmowane inicjatywy zmian w technologii przetwarzania żywności, rozumie społeczne aspekty praktycznego stosowania zdobytej wiedzy i umiejętności oraz związaną z tym odpowiedzialność, jest zorientowany na szukanie produktu tradycyjnego, regionalnego i naturalnego, docenia koszt wytworzenia tradycyjnej żywności, angażuje się w poszukiwanie i wspieranie produktu tradycyjnego</p>
<p><b>Kontakt</b></p> <p>jaromir.kira@ug.edu.pl</p>	