


KAPITAŁ LUDZKI
 NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

 Projekt współfinansowany przez
 Unię Europejską w ramach
 Europejskiego Funduszu
 Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
 EUROPEJSKI
 FUNDUSZ SPOŁECZNY


Nazwa przedmiotu		Kod ECTS	
Technologia tradycyjnej żywności		13.3.0841	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Katedra Chemii Analitycznej			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Biznes chemiczny	forma	stacjonarne
		moduł	wszystkie
		specjalnościowy	wszystkie
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr Jaromir Kira			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć		2	
Wykład, Ćw. warsztatowe		zajęcia - 30 godz.	
Sposób realizacji zajęć		konsultacje - 5 godz.	
zajęcia poza pomieszczeniami dydaktycznymi UG, zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta - 15 godz.	
Liczba godzin		RAZEM: 50 godz. - 2 pkt. ECTS	
Wykład: 20 godz., Ćw. warsztatowe: 10 godz.			
Termin realizacji przedmiotu			
2023/2024 letni			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
fakultatywny (do wyboru)		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
<ul style="list-style-type: none"> - Pokaz, ćwiczenia produkcyjne, prezentacja - Wykład konwersatoryjny - Wykład problemowy 		Sposób zaliczenia	
		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		<ul style="list-style-type: none"> - egzamin pisemny z pytaniami (zadaniami) otwartymi - egzamin pisemny testowy 	
		Podstawowe kryteria oceny	
		<ul style="list-style-type: none"> - 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	
Sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się			
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)			
Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi			

<p>A. Wymagania formalne podstawy chemii</p>	
<p>B. Wymagania wstępne brak</p>	
<p>Cele kształcenia</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>Treści programowe</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>Wykaz literatury</p> <p>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu): A.1. wykorzystywana podczas zajęć Materiały, broszury i foldery przygotowane przez prowadzącego A.2. studiowana samodzielnie przez studenta</p> <p>B. Literatura uzupełniająca Materiały, broszury, foldery i książki dotyczące zagadnień związanych z wytwarzaniem i przetwarzaniem żywności naturalnej, tradycyjnej i regionalnej.</p>	
<p>Kierunkowe efekty uczenia się</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>Wiedza</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>Umiejętności</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>Kompetencje społeczne (postawy)</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>Kontakt</p> <p>jaromir.kira@ug.edu.pl</p>	