

Propedeutyka przemysłu spożywczego – studia niestacjonarne

Harmonogram wykładów – sobota 11-14 zdalny (platforma MS Teams)

Zakład	Termin	Godzina	Wykładowca
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	05.03	11-14	Dr inż. K. Sujka
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	19.03	11-14	Dr hab. S. Kalisz
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	02.04	11-14	Dr hab. G. Cacak-Pietrzak
Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	09.04	11-14	Dr inż. A. Synowiec
Zakład Technologii Mleka	23.04	11-14	Dr hab. A. Pluta, prof.
Zakład Technologii Mięsa	14.05	11-14	Dr hab. L. Adamczak
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych	28.05	11-14	Dr hab. M. Wroniak, prof. Dr inż. A. Florowska
Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż	18.06	11-14	Dr inż. K. Sujka

Zasady prowadzenia i zaliczenia przedmiotu

„Propedeutyka przemysłu spożywczego”

rok akademicki 2021/2022

I rok studiów semestr 2 (studia niestacjonarne)

W roku akademickim 2021/2022 przedmiot „Propedeutyka przemysłu spożywczego” będzie realizowany dla studentów 1 roku (semestr 2) studiów niestacjonarnych w formie 3-godzinnych wykładów w trybie zdalnym, na platformie MS Teams. Zaliczeniem przedmiotu będzie test z tematyki przedstawionej na wykładach.

Celem wykładów jest zapoznanie Studentów z technologią produkcji wybranych produktów oraz szczególnymi osiągnięciami i produktami wiodących zakładów z wybranych branży przemysłu spożywczego. W ramach przedmiotu weryfikowane są 3 efekty:

W1 – zna i rozumie skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności.

W2 – zna i rozumie metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu i przechowywaniu i badaniu żywności.

U1 – potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji oraz wyciągać wnioski, postrzegać różne uwarunkowania zagadnień zawodowych, w tym technologiczne, etyczne, ekonomiczne i ekologiczne.