



UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu

Program studiów

Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	6
Sekwencje przedmiotów	7
Efekty	8
Sylabusy	11

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa kierunku:	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów:	studia drugiego stopnia (magister inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister inżynier
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	3
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	90
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	1216 (4)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	0

*) - dotyczy studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich realizowanych w formie stacjonarnej

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin:

Dyscyplina	Udział procentowy	ECTS
Technologia żywności i żywienia	100%	90

Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów II stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka ma pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu technologii żywności, w tym: opracowywania nowych produktów żywnościowych i zarządzania ich jakością, projektowania nowych technologii, wykorzystania najnowszych osiągnięć w inżynierii przemysłu spożywczego i technologii żywności w aspektach bezpieczeństwa pracy, jakości produktu finalnego, oszczędności energii oraz ochrony środowiska, ekonomicznych, prawnych i społecznych aspektów funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego z uwzględnieniem ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.

Absolwent jest przygotowany również do projektowania eksperymentów badawczych z wykorzystaniem nowoczesnych metod analitycznych, technik, technologii i narzędzi matematycznych. Potrafi zinterpretować oraz opracować uzyskane wyniki doświadczalne.

Absolwent kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest przygotowany do podjęcia pracy na różnych stanowiskach, w tym kierowniczych w: zakładach przemysłu spożywczego i fermentacyjnego, zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii, laboratoriach badań żywności, wody, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, placówkach badawczych.

Absolwent jest przygotowany do podjęcia nauki w szkole doktorskiej lub na studiach podyplomowych.

Wymiar (liczba godz. i punktów ECTS), zasady i forma odbywania praktyk

Po 1 semestrze studiów student odbywa praktykę w wymiarze 4 tygodni (160 godz.) w instytutach naukowych, zakładach produkcyjnych, instytucjach i laboratoriach związanych z przemysłem żywnościowym. Po zaliczeniu praktyki uzyskuje 6 ECTS.

Celem praktyki jest przygotowanie studentów do wypełniania obowiązków zawodowych w zakładach przemysłu żywnościowego lub instytucjach/laboratoriach związanych z tym przemysłem. Student podczas odbywania praktyki gruntownie poznaje działalność wszystkich działów zakładu poprzez wykonywanie w nich pracy na najbardziej charakterystycznych stanowiskach związanych z technologią i organizacją produkcji.

Praktyki odbywają się na podstawie:

- porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy Uczelnią a Zakładem,
- umowy zlecenia,
- umowy o pracę,
- innych umów.

Instytut/zakład/instytucja/laboratorium przyjmujące na praktyki odpowiadają za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez studenta czynności. W ostatnim dniu praktyki student jest oceniany przez opiekuna praktyk ze strony zakładu pracy. Osiągnięte przez studenta efekty uczenia się są sprawdzane i oceniane przez nauczyciela akademickiego wyznaczonego przez Pełnomocnika ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez kierownika praktyk w Zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje wykonanie pracy magisterskiej i egzamin magisterski.

Pracę magisterską student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego stopień co najmniej doktora.

Dziekan może upoważnić do kierowania pracą magisterską specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Temat pracy magisterskiej powinien być ustalony najpóźniej rok przed końcem studiów.

Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin magisterski, student wprowadza pracę magisterską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona student po uzgodnieniu z promotorem poprawia pracę i wprowadza ponownie do systemu APD.

Zatwierdzona praca magisterska kierowana jest do oceny w systemie antyplagiatowym. Opiekun pracy na podstawie Raportu Ogólnego oraz Raportu Szczegółowego generowanego w APD, ocenia czy praca nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń lub czy zawarte w niej prawidłowo oznaczone zapożyczenia (cytaty) nie budzą wątpliwości co do samodzielności pracy magisterskiej przygotowanej przez studenta. Jeżeli raporty nie budzą zastrzeżeń, opiekun pracy magisterskiej zatwierdza je i przekazuje pracę do recenzji. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora.

Oceny pracy magisterskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent. Spośród osób oceniających pracę co najmniej jedna musi posiadać tytuł profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu magisterskiego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin magisterski, uzyskanie co najmniej dwóch pozytywnych recenzji pracy magisterskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin magisterski odbywa się przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub prodziekan), opiekun i recenzent pracy magisterskiej. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o specjalistów z przedmiotów kierunkowych oraz przedstawiciela otoczenia gospodarczego zainteresowanego tematem pracy. Termin egzaminu wyznacza dziekan.

Egzamin magisterski jest egzaminem ustnym. Student prezentuje przed komisją ogólne założenia i wnioski swojej pracy oraz odpowiada na trzy wylosowane pytania z zakresu przedmiotów realizowanych podczas studiów, spośród zestawu zatwierdanego przez komisję programową kierunku studiów.

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminie studiów.

ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów 49

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych** 5

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 51

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów 78

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne

**) - dotyczy kierunków innych niż przypisane do dyscyplin nauk humanistycznych lub nauk społecznych

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	6	
2	6	
3		

Sekwencje przedmiotów

Semestr	Nazwa przedmiotu realizowanego	Nazwa przedmiotu poprzedzającego
---------	--------------------------------	----------------------------------

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NT_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu fakty i pojęcia z zakresu biologii, chemii, biochemii i matematyki dostosowane do nauk o żywności
NT_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności
NT_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie systemy zarządzania jakością, w stopniu zaawansowanym zagadnienia dotyczące ryzyka zdrowotnego związanego z chemicznymi, biologicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności i identyfikuje zagrożenia w produkcji i obrocie żywnością
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności oraz z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NT_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych
NT_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności
NT_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka
NT_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie zasady planowania eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik stosowanych w badaniach żywności
NT_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie nowoczesne metody fizykochemicznej i mikrobiologicznej analizy żywności
NT_P7S_WG10	Absolwent zna i rozumie zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań naukowych
NT_P7S_WG11	Absolwent zna i rozumie kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego i technologii żywności w aspektach bezpieczeństwa pracy, jakości produktu finalnego, oszczędności energii oraz ochrony środowiska w stopniu pogłębionym
NT_P7S_WG12	Absolwent zna i rozumie nowe trendy w biotechnologii żywności, z uwzględnieniem potencjału aplikacyjnego
NT_P7S_WG13	Absolwent zna i rozumie metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk i analizy danych
NT_P7S_WK14	Absolwent zna i rozumie politykę wyżywienia ludności, działalności organizacji zajmujących się kształtowaniem tej polityki, identyfikuje czynniki ryzyka głodu w skali globalnej i lokalnej
NT_P7S_WK15	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem technologa żywności; zna struktury i instytucje prawne oraz ekonomiczne funkcjonujące w przemyśle żywnościowym oraz systemy zarządzania jednostkami organizacyjnymi
NT_P7S_WK16	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego, zasady korzystania z zasobów informacji patentowej
NT_P7S_WK17	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne

Umiejętności

Kod	Treść
NT_P7S_UK10	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane ze studiowanym kierunkiem

Kod	Treść
NT_P7S_UK11	Absolwent potrafi porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej
NT_P7S_UK12	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NT_P7S_UO13	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania
NT_P7S_UU14	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
NT_P7S_UW01	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego
NT_P7S_UW02	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności
NT_P7S_UW03	Absolwent potrafi analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu żywności w warunkach gospodarki rynkowej przemysłu spożywczego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w produkcji żywności
NT_P7S_UW04	Absolwent potrafi wykonywać nowoczesne ilościowe i jakościowe analizy żywności
NT_P7S_UW05	Absolwent potrafi analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości
NT_P7S_UW06	Absolwent potrafi samodzielnie analizować problemy związane z produkcją i jakością żywności, krytycznie oceniać różne rozwiązania techniczne i technologiczne w zakresie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka
NT_P7S_UW07	Absolwent potrafi opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości żywności i kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych oraz podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji.
NT_P7S_UW08	Absolwent potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki
NT_P7S_UW09	Absolwent potrafi samodzielnie przygotować projekty i prace naukowe z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NT_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NT_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do uwzględniania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NT_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych
NT_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NT_P7S_KR05	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad

Sylabusy



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność projektowana Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3173.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z aktualnymi zagadnieniami w zakresie produkcji żywności oraz uświadomienie konieczności kreatywnego projektowania nowoczesnych produktów o walorach pożądanych przez konsumenta, zgodnych z najnowszymi badaniami naukowymi.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności oraz żywienia człowieka i dietytyki	NT_P7S_WG04	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy w przetwarzaniu żywności	NT_P7S_WG06	Projekt, Udział w dyskusji
W3	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07	Projekt, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	prowadzić rzeczową dyskusję z branżowymi specjalistami	NT_P7S_UK10	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U2	opracowywać nowe technologie, kreować nowe produkty zmierzając do podniesienia jakości żywności	NT_P7S_UW07	Projekt
U3	współdziałać i pracować w grupie	NT_P7S_UO13	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz jej wykorzystywania w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Projekt, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie projektu	20	
Przygotowanie prezentacji/referatu	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 52	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	1. Przegląd trendów w produkcji żywności i żywnieniu człowieka - praca metodą "burzy mózgów" 2. Projektowanie wybranego produktu żywnościowego - projekty zespołowe, wybór opiekuna projektu. 3. Projektowanie wybranego produktu żywnościowego c.d. 4. Realizacja założeń projektowych. 5. Prezentacja zaprojektowanych produktów żywnościowych. Ocena projektów.	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

wybrane technologie żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Systemy informatyczne w technologii żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3174.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z nowoczesną technologią żywności. Na zajęciach omówione zostaną nowoczesne metody wytwarzania żywności, analizy żywności, jej konserwowania i pakowania. Studenci zostaną również zapoznani z nowoczesnymi systemami komputerowymi w technologii żywności a także wykorzystaniem sztucznej inteligencji oraz systemów przetwarzania obrazów w analizie żywności. Na zajęciach studenci będą mogli również zapoznać się z produkcją żywności metodą druku 3D.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności a także metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk i analizy danych.	NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG13	Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności, potrafi samodzielnie analizować problemy związane z produkcją i jakością żywności, krytycznie oceniać różne rozwiązania techniczne i technologiczne w zakresie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, a także potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NT_P7S_KK01	Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	6	
Konsultacje	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 44	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Innowacyjne metody tworzenia żywności 2. Nowoczesne metody analityczne w technologii żywności 3. Zastosowanie systemów komputerowych w technologii żywności 4. Sztuczna inteligencja oraz IoT w technologii żywności 5. Drukowanie 3D w technologii żywności 6. Robotyka w technologii żywności 7. Przyszłość technologii żywności 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tworzenie tekstury żywności metodą ekstruzji, określenie porowatości produktu przy użyciu programu do komputerowej analizy obrazu 2. Analiza barwy produktów spożywczych przy pomocy programu do komputerowej analizy obrazu. Analiza obrazów termowizyjnych. 3. Zastosowanie komputerów jednopłytkowych oraz czujników elektronicznych jako detektorów w przemyśle spożywczym. Zaprojektowanie i przetestowanie algorytmu do kontroli procesu kwasowej hydrolizy skrobi. 4. Zastosowanie czujników zapachów oraz detektorów gazów w przemyśle spożywczym 5. Zastosowanie algorytmów sztucznej inteligencji w technologii żywności. Budowa, uczenie i obsługa systemu do rozpoznawania produktów spożywczych 6. Drukowanie żywności w technologii 3D 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Udział w dyskusji	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	70.00%

Wymagania wstępne

Technologie informacyjne



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Innowacje Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1A.5db97cece1831.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia mają przygotować studentów do generowania innowacyjnych pomysłów różnymi metodami poszukiwania rozwiązań z zakresu nauki, techniki oraz organizacji w obszarze kierunku studiów. Realizowany własny projekt powinien dotyczyć innowacyjnych rozwiązań możliwych do wdrożenia.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia z zakresu innowacyjności	NT_P7S_WG12, NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne

W2	sposoby pobudzania twórczości indywidualnej i grupowej	NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne
W3	metody heurystyczne oraz systematycznego przeszukiwania pola rozwiązań.	NT_P7S_WG10, NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać innowacyjnych rozwiązań różnymi metodami stosowanie do potrzeb i możliwości	NT_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Projekt
U2	oceniać rozwiązania różnymi metodami w celu wyselekcjonowania rozwiązań do realizacji	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03, NT_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne, Projekt
U3	obronić własne innowacyjne rozwiązania z zakresu nauki, techniki, organizacji	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UK11	Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy i innowacyjny	NT_P7S_KO03, NT_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Projekt
K2	szukania niekonwencjonalnych rozwiązań	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt
K3	dostrzegania korzyści związanych z wykorzystaniem własnej wiedzy oraz dzielenia się wiedzą w grupie	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie projektu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zajęcia projektowe, podczas których studenci będą poszukiwali innowacyjnych rozwiązań dla zagadnień związanych z ich kierunkiem studiów. Kolejno przewidziano sprecyzowanie obszaru poszukiwań, zastosowanie metod heurystycznych oraz metod systematycznego przeszukiwania pola rozwiązań, określenie zbioru rozwiązań, dobór kryteriów oceny i ostateczny wybór rozwiązania do realizacji, przygotowanie harmonogramu realizacji przedsięwzięcia oraz zapotrzebowania na kapitał w czasie. Przewidziano także prezentację i obronę projektu przed komisją.	Ćwiczenia projektowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

Ukończenie kursu „Przedsiębiorczość akademicka”



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.5db97cebcb882.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Struktura organizacyjna zakładu, profil produkcyjny i usługowy, obieg dokumentów dotyczących działalności produkcyjnej lub usługowej, potrzeby surowcowe i materiałowe, gospodarka odpadami (w tym utylizacja odczynników chemicznych i odpadów biologicznych), wodno-ściekowa i energetyczna zakładu.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	instrukcje stanowiskowe i technologiczne, receptury, zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz, metody i urządzenia wykorzystywane w analizach, parametry obowiązujące w procesie produkcyjnym, schematy procesów technologicznych z opisem, schematy aparaturowe z opisem maszyn i urządzeń /Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG11	Zaliczenie ustne
W2	organizację zakładu, jednostek organizacyjnych i ich wzajemnych powiązaniach, a także o obowiązujących w nich systemach zarządzania jakością Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_WG03	Zaliczenie ustne
W3	zasady bezpiecznej pracy w zakładzie przemysłowym i laboratorium oraz procedury postępowania w razie wystąpienia zagrożenia, Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_WK15	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się podstawowymi urządzeniami kontrolno-pomiarowymi/ Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_UW01	Zaliczenie ustne
U2	przeprowadzić analizę chemiczną, mikrobiologiczną z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń i dokonać interpretacji uzyskanych wyników analiz laboratoryjnych/ Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW04	Zaliczenie ustne
U3	przeprowadzić ocenę ekonomiczną bilansu surowcowego i oszacować koszty związane z procesem produkcyjnym/ Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Zaliczenie ustne
U4	pracować w grupie, ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania/ Obserwacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NT_P7S_UW05	Zaliczenie ustne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka/ Obserwacja pracy w zakładzie	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KO03	Zaliczenie ustne
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w pracy zawodowej/ Obserwacja pracy w zakładzie	NT_P7S_KK02, NT_P7S_KO04	Zaliczenie ustne
K3	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy Obserwacja pracy w zakładzie	NT_P7S_KR05	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 160	ECTS 6.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 160	ECTS 6.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Student odbywa zajęcia praktyczne w zakładach produkcyjnych, instytucjach, laboratoriach i innych jednostkach organizacyjnych, których działalność jest związana z kierunkiem Technologia żywności i żywienie człowieka.</p> <p>Struktura organizacyjna zakładu, profil produkcyjny i usługowy, obieg dokumentów dotyczących działalności produkcyjnej lub usługowej, potrzeby surowcowe i materiałowe, gospodarka odpadami (w tym utylizacja odczynników chemicznych i odpadów biologicznych), wodno-ściekowa i energetyczna zakładu. Harmonogram produkcji poszczególnych asortymentów, schematy procesów technologicznych z opisem, instrukcje technologiczne, obowiązujące parametry w procesie produkcyjnym, opracowywanie i wprowadzanie do produkcji nowych asortymentów, pobieranie i przygotowanie prób, podstawy interpretacji wyników analiz, obowiązujące przepisy i zarządzenia, zasady dokumentacji, rozliczania i sprawozdawczości.</p>	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metodologia badań naukowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI1A.1241.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W trakcie realizacji przedmiotu przedstawione zostaną zasady właściwego planowania i realizacji eksperymentów, doboru odpowiednich metod pomiarowych, i procedur statystycznych oraz właściwej interpretacji wyników.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	metody badań naukowych, wymienia rodzaje doświadczeń, definiuje czynniki niepożądane w doświadczeniu, zna zasady planowania eksperymentów,	NT_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	charakteryzuje podstawowe procedury statystyczne do opracowania wyników badań	NT_P7S_WG10	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezy badawcze, planować i przeprowadzać eksperymenty, dobierać właściwe metody pomiarowe, dobierać właściwe procedury statystyczne, prezentować graficznie wyniki badań, interpretować wyniki uzyskane z obliczeń statystycznych, formułować wnioski z badań eksperymentalnych	NT_P7S_UW08	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość wpływu czynników niepożądanych na wyniki badań doświadczalnych, postępuje zgodnie z zasadami prowadzenia prac eksperymentalnych, dba o właściwy przebieg prac doświadczalnych gwarantujący uzyskanie rzetelnych wyników	NT_P7S_KO04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	14	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 76	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 52	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykład 1 Pojęcie i rola badań doświadczalnych	Wykład
	Wykład 2 Metody badań naukowych Klasyfikacja doświadczeń	
	Wykład 3 Problem naukowy i formułowanie hipotez	
	Wykład 4 Weryfikacja hipotez badawczych	
	Wykład 5 Planowanie doświadczenia: wybór próby, ustalenie modelu doświadczenia.	
	Wykład 6 Wybór metody pomiarowej	
	Wykład 7 Techniki doświadczalne i ich optymalizacja.	
	Wykład 8 Zasady pobierania i przygotowania próbek do badań, eliminacja czynników niepożądanych w doświadczeniu	
	Wykład 9 Analiza i przygotowanie wyników doświadczeń do analizy statystycznej	
	Wykład 10 Doświadczenia jednoczynnikowe w układzie prostym	
	Wykład 11 Doświadczeń wieloczynnikowe w układzie prostym	
	Wykład 12 Doświadczenia jednoczynnikowe w układzie blokowym i kwadratu łacińskiego	
	Wykład 13 Badanie współzależności zmiennych ilościowych i jakościowych.	
	Wykład 14 Wnioskowanie na podstawie badań eksperymentalnych i obliczeń statystycznych	
	Wykład 15 Podsumowanie i sprawdzian wiedzy	

2.	Ćwiczenie 1. Miary rozproszenia i położenia	Ćwiczenia laboratoryjne
	Ćwiczenie 2. Weryfikacja hipotez parametrycznych	
	Ćwiczenie 3. Weryfikacja hipotez nieparametrycznych	
	Ćwiczenie 4. Określanie precyzji i dokładności metod.	
	Ćwiczenie 5. Analiza statystyczna wyników doświadczeń jednoczynnikowych w układzie prostym.	
	Ćwiczenie 6. Analiza statystyczna dla doświadczeń jednoczynnikowych w układzie blokowym.	
	Ćwiczenie 7. Analiza statystyczna dla doświadczeń jednoczynnikowych w układzie kwadratu łańciskowego.	
	Ćwiczenie 8. Analiza statystyczna dla doświadczeń dwuczynnikowych (doświadczenie powtórzeniowe).	
	Ćwiczenie 9. Analiza statystyczna dla doświadczeń trzyczynnikowych w układzie prostym	
	Ćwiczenie 10. Współczynnik korelacji liniowej prostej, krzywa regresji.	
	Ćwiczenie 11. Regresja wieloraka. Analiza składowych głównych (PCA)	
	Ćwiczenie 12. Analiza statystyczna wyników ocen sensorycznych.	
	Ćwiczenie 13-14. Analiza statystyczna wyników wybranych doświadczeń technologicznych.	
	Ćwiczenie 15. Zaliczenie ćwiczeń.	

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	75.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	25.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Research methodology Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Technology and Human Nutrition	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code ND000000NTZ00S.MI1AO.3175.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty ogólne prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 1	Examination exam	Number of ECTS points 3.0
	Activities and hours lecture: 15, laboratory classes: 30	

Goals

C1	During the course, the principles of proper planning and implementation of experiments, selection of appropriate measurement methods, and statistical procedures as well as proper interpretation of results will be presented
----	--

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	After completing the course student: knows methods of scientific researches, rules of planning and carrying out experimental works, distinguishes factors influencing exploring results,	NT_P7S_WG08	written exam, observation of student's work, participation in discussion

W2	describes basic statistics procedures for calculating obtained results	NT_P7S_WG10	written exam, observation of student's work, participation in discussion
Skills - Student can:			
U1	formulates hypotheses, plans and carry out biological experiments, chooses appropriate measuring methods, on the basis of statistical calculations verifies assumptions of experimental works	NT_P7S_UW08	written exam, observation of student's work, active participation, test, participation in discussion
Social competences - Student is ready to:			
K1	is aware of the influence of undesirable factors on the results of experimental work , follow according to the rules of conducting researches, cares of appropriate course of works to get honest results	NT_P7S_KO04	written exam, observation of student's work, active participation

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
laboratory classes	30	
exam participation	2	
class preparation	15	
consultations	4	
presentation/report preparation	10	
Student workload	Hours 76	ECTS 3.0
Workload involving teacher	Hours 51	ECTS 2.0
Practical workload	Hours 30	ECTS 1.0

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<p>Lecture 1 Idea and role of experimental works.</p> <p>Lecture 2 Methods of scientific researches. Classification of experiments</p> <p>Lecture 3 Scientific problem and formulating of hypotheses</p> <p>Lecture 4 Verification of hypotheses</p> <p>Lecture 5 Experimental design - sample selection, establish of experimental model</p> <p>Lecture 6 The choice of measurement method</p> <p>Lecture 7 Experimental techniques and their optimization</p> <p>Lecture 8 Rules for sampling and preparation of samples for testing, elimination of undesirable factors in experience</p> <p>Lecture 9 Analysis and preparation of experimental results for statistical analysis</p> <p>Lecture 10 Completely Randomized Experimental Design</p> <p>Lecture 11 A factorial experimental design</p> <p>Lecture 12 Randomized Block Experimental Design</p> <p>Lecture 13 Research of interdependence of quantitative and qualitative variables</p> <p>Lecture 14 Conclusion based on experimental and statistical calculations</p> <p>Lecture 15 Summary and knowledge test</p>	lecture
2.	<p>Class 1. Descriptive Statistics</p> <p>Class 2. Verification of statistical hypotheses. Statistical tests</p> <p>Class 3. Precision and accuracy of measurement method</p> <p>Class 4 Analysis of data obtained in Completely Randomized Experimental Design- One factor experiment</p> <p>Class 5 Analysis of data obtained in Randomized Block Design</p> <p>Class 6 Analysis of data obtained in Latin-Square Design</p> <p>Class 7 Data analysis for two factors experiments</p> <p>Class 8 Analysis of variance for three factors experiments</p> <p>Class 9-10 Analysis of variance for data obtained in Completely Randomized Experimental Design -multiple experiments</p> <p>Class 11 Analysis of correlation and regression</p> <p>Class 12 Multiple regression. Principal Component Analysis (PCA)</p> <p>Class 13 Statistical analysis for data concerning sensory evaluation</p> <p>Class 14 Analysis of variance for chosen experiments</p> <p>Class 15 Graded assignment</p>	laboratory classes

Course advanced

Teaching methods:

discussion, participation in research, lecture, classes, blended learning

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam, active participation, participation in discussion	50.00%
laboratory classes	observation of student's work, active participation, test	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Innowacje w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI1B.3177.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: aktualnych innowacyjnych technologii stosowanych w zakładach przetwórstwa surowca pochodzenia zwierzęcego;
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny
W2	Absolwent zna i rozumie zasady planowania eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik stosowanych w badaniach żywności	NT_P7S_WG08	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane ze studiowanym kierunkiem	NT_P7S_UK10	Egzamin pisemny
U2	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności	NT_P7S_UW02	Egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	40	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> Niekonwencjonalne technologie w zakładach przetwórstwa Metody ekstrakcji: SFE; DES; SAS, itp Metody utrwalania: PEF; OH; MH; radiacja 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

- Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego
- Ogólna technologia żywności
- Technologia drobiu i jaj
- Technologia mięsa



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Innowacje w technologii żywności pochodzenia roślinnego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3178.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 40	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z nowymi kierunkami przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego: zbóż, owoców, warzyw oraz ziemniaka. Trendy w technologii tłuszczów roślinnych i wyrobów cukierniczych, a także technologii napojów fermentowanych z uwzględnieniem niekonwencjonalnych drobnoustrojów.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie współczesne problemy przemysłu spożywczego; wskazuje na postęp w pozyskiwaniu surowców zawierających składniki bioaktywne	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05	Egzamin pisemny
W2	Student zna i rozumie nowe technologie stosowane w przetwórstwie surowców roślinnych oraz w technologii fermentacji	NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG07	Egzamin pisemny
W3	Student zna nowe asortymenty produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego w powiązaniu z nowymi rozwiązaniami technologicznymi	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG11	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić właściwości i możliwości zastosowania nowych surowców do produkcji żywności pochodzenia roślinnego, w tym napojów fermentowanych	NT_P7S_UW02	Egzamin pisemny
U2	Student potrafi nakreślić kierunki zmian techniczno-technologicznych w procesach produkcyjnych	NT_P7S_UW03	Egzamin pisemny
U3	Student potrafi określić cechy nowych produktów; korzysta umiejętnie z norm	NT_P7S_UW03	Egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Egzamin pisemny
K2	Student jest gotów do wprowadzania postępu techniczno-technologicznego w zakładzie przetwórstwa surowców roślinnych	NT_P7S_KO04	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	40	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	16	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 57	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 41	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Blok I:</p> <p>Trendy surowcowo-technologiczne w produkcji żywności pochodzenia roślinnego - wprowadzenie. Nowe rozwiązania surowcowo-technologiczne w cukiernictwie. Zastosowanie druku 3D w produkcji żywności. Trendy w produkcji wyrobów przekąskowych. Nowe spojrzenie na właściwości i technologię otrzymywania olejów tłoczonych na zimno. Smażenie - nowe technologie.</p> <p>Blok II:</p> <p>Kierunki postępu techniczno-technologicznego w młynarstwie. Nowe surowce w produkcji makaronów i wyrobów piekarskich. trendy w produkcji makaronów. Nowe technologie w piekarnictwie.</p> <p>Blok III:</p> <p>trendy w produkcji wyrobów owocowo-warzywnych. nowe możliwości wykorzystania techniki "flash detente" w przemyśle owocowo-warzywnym. Niekonwencjonalne i nietermiczne metody utrwalania soków i innych produktów z owoców i warzyw. Przedłużenie trwałości małoprzetworzonych owoców i warzyw przez zastosowanie nowych technik pakowania. nanotechnologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym.</p> <p>Blok IV:</p> <p>Niekonwencjonalne metody produkcji piwa. Winifikacja win białych, czerwonych, różowych. Miody pitne. Bioetanol jako alternatywne źródło energii. Niekonwencjonalne drobnoustroje w technologii produkcji napojów fermentowanych.</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

kierunkowe technologie z zakresu przetwórstwa surowców roślinnych i technologii fermentacji



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1HS.5df0eb548ac59.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie słuchaczy z prawem własności intelektualnej
C2	Uświadomienie słuchaczom wartości własności intelektualnej
C3	Zapoznanie słuchaczy z prawnymi możliwościami ochrony własności intelektualnej w Polsce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej; potrafi korzystać z zasobów patentowych	NT_P7S_WK16	Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi poszukiwać i twórczo wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NT_P7S_UW01	Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł	NT_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do zajęć	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka prawa własności intelektualnej i przemysłowej, podstawowe akty prawne, prawo własności przemysłowej, ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. 2. Podstawowe pojęcia z zakresu wynalazczości (przedmiot i podmiot prawa, nowość, badania patentowe, stan techniki, procedury przed UPRP) 3. Przedmioty własności przemysłowej 4. Wynalazki charakterystyka, pojęcie wynalazku; zdolność patentowa; treść patentu;; naruszenie patentu; prawa osobiste wynalazcy i ich ochrona 5. Ograniczenia patentu. Korzyści płynące z ochrony patentowej. 6. Zgłoszenie patentowe - wymagania formalne, elementy opisu, zastrzeżenia patentowe 7. Wynalazki biotechnologiczne. 8. Dodatkowe prawa ochronne SPC 9. Inne formy ochrony: know-how, projekty racjonalizatorskie, regulaminy, ochrona utworów na podstawie prawa autorskiego, nieuczciwej konkurencji 10. Depozyty patentowe - Traktat budapeszteński, PCM Polska Kolekcja Mikroorganizmów 11. Wyczerpanie praw własności intelektualnej i przemysłowej 12. Praktyczne aspekty ochrony własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii 13. Prawo autorskie. Utwór, jego ochrona i ograniczenia ochrony. 14. Prawo własności intelektualnej i przemysłowej w dziedzinie biotechnologii w konwencjach międzynarodowych i porządku prawnym Unii Europejskiej. 15. Procedury prawne zapewniające ochronę własności intelektualnej i przemysłowej 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Forms of intellectual and industrial property Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Technology and Human Nutrition	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code WBiNoZNTZS.MI1HS.5df0eb5494367.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty humanistyczno-społeczne
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 1	Examination graded credit	Number of ECTS points 1.0
	Activities and hours lecture: 15	

Goals

C1	To acquaint students with intellectual property law
C2	Make students aware of the value of intellectual property
C3	To acquaint students with legal possibilities to protect intellectual property

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	The student knows and understands the concepts and principles in the field of protection of industrial property and copyright and the need to manage intellectual property resources; can use patent resources	NT_P7S_WK16	observation of student's work
Skills - Student can:			
U1	The student is able to search and creatively use information from various fields of science with proper protection rights, including copyright	NT_P7S_UW01	observation of student's work
Social competences - Student is ready to:			
K1	The student is ready to critically assess his own knowledge and data and messages from various sources	NT_P7S_KK01	observation of student's work

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
consultations	2	
exam / credit preparation	10	
Student workload	Hours 27	ECTS 1.0

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<p>1. Characteristics of intellectual and industrial property law, basic legal acts, industrial property law, the Act on Copyright and Related Rights, the Act on Combating Unfair Competition.</p> <p>2. Basic concepts of inventiveness (subject and subject of law, novelty, patent research, state of the art, procedures before the Polish Patent Office)</p> <p>3. Objects of industrial property</p> <p>4. Inventions, characteristics, concept of the invention; patentability; content of the patent ;; patent infringement; inventors' personal rights and their protection</p> <p>5. Patent Restrictions. Benefits of patent protection.</p> <p>6. Patent application - formal requirements, description elements, patent claims</p> <p>7. Biotechnological inventions.</p> <p>8. Additional SPC protective rights</p> <p>9. Other forms of protection: know-how, rationalization projects, regulations, protection of works based on copyright law, unfair competition</p> <p>10. Patent deposits - Budapest Treaty, PCM Polish Collection of Microorganisms</p> <p>11. Exhaustion of intellectual and industrial property rights</p> <p>12. Practical aspects of intellectual and industrial property protection in biotechnology field</p> <p>13. Copyright. The song, its protection and protection restrictions.</p> <p>14. Intellectual and industrial property law in the field biotechnology in international conventions and the legal order of the European Union.</p> <p>15. Legal procedures ensuring protection of intellectual and industrial property</p>	lecture
----	---	---------

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, discussion

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	observation of student's work	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Bioskładniki owoców i warzyw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3180.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem wykładu jest zapoznanie studentów z charakterystyką nutraceutyków roślinnych oraz zagadnieniami dotyczącymi składu i procesów biochemicznych zachodzących w surowcach oraz podczas przetwarzania w przemyśle owocowo-warzywnym.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	rynek przetwórstwa owocowo-warzywnego, surowce wykorzystywane w przetwórstwie owocowo-warzywnym oraz przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania surowców i wytwarzania produktów owocowo-warzywnych.	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne
W2	budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w żywności pochodzenia roślinnego, zna aktualnie dyskutowane w literaturze problemy z zakresu przetwórstwa owoców i warzyw	NT_P7S_WG02, NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
W3	zasady planowania oceny jakości surowców i produktów roślinnych metodami fizyko-chemicznymi, chromatograficznymi, spektrofotometrycznymi i spektrometrii mas.	NT_P7S_WG08, NT_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach owocowych i warzywnych	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U2	zaplanować i wykonać nowoczesne ilościowe i jakościowe analizy żywności wykorzystując metody fizykochemiczne, chromatograficzne, spektroskopowe i spektrofotometryczne.	NT_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
U3	wykazać potrzebę edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych oraz ukierunkowanego doksztalcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UU14	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu technologii owoców, warzyw i nutraceutyków roślinnych oraz do ukierunkowanej edukacji i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	współdziałania i pracy w grupie i ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NT_P7S_KK02, NT_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	3	
Konsultacje	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 51	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Rynek owoców, warzyw i przetworów. Produkcja i spożycie owoców i warzyw. Struktura produkcji przetworów owocowych i warzywnych w Polsce. Kierunki rozwoju przetwórstwa owocowo-warzywnego. Proste formy przetwórstwa owocowo-warzywnego. Systematyka botaniczna i praktyczno-użytkowa owoców i warzyw.</p> <p>Klasyfikacja i charakterystyka surowców podstawowych i pomocniczych wykorzystywanych w przetwórstwie owocowo-warzywnym.</p> <p>Charakterystyka nietypowych owoców i warzyw i możliwości ich wykorzystania w przetwórstwie.</p> <p>Wartość odżywcza owoców i warzyw.</p> <p>Metabolizm i biodostępność związków polifenolowych. Wchłanianie flawonoidów z przewodu pokarmowego, zmiany strukturalne zachodzące pod wpływem trawienia, wpływ mikroflory przewodu pokarmowego na biodostępność zw. polifenolowych</p> <p>Wybrane owoce w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych</p> <p>Przemiany biochemiczne podczas przetwarzania owoców i warzyw modulujące jakość przetworów owocowo-warzywnych.</p> <p>Żywność funkcjonalna i nutraceutyki (definicje, klasyfikacja).</p> <p>Charakterystyka związków fenolowych, witamin, steroli i stanoli, kwasów omega-3 i omega-6, związków mineralnych, prebiotyków, błonnika pokarmowego.</p> <p>Źródła, możliwości pozyskania, izolacji i zastosowania nutraceutyków pochodzenia roślinnego do żywności.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

chemia żywności, ogólna technologia żywności,



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Trendy w technologii węglowodanów i tłuszczów roślinnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI1B.3274.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologią przetwarzania ziemniaka w przemyśle spożywczym i do celów konsumpcyjnych, utylizacją produktów ubocznych, charakterystyką surowców olejarskich, wykorzystaniem przetworów ziemniaczanych i innych surowców roślinnych w produkcji żywności ekstrudowanej. Ponadto, celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z celowością stosowanych zabiegów technologicznych, zasadą pracy urządzeń, punktami krytycznymi w produkcji i jakością produktu końcowego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym zagadnienia produkcji wyrobów spożywczych z ziemniaka oraz żywności ekstrudowanej oraz znaczenie jakości przetwarzanego surowca.	NT_P7S_WG04	Egzamin ustny
W2	przemiany fizykochemiczne zachodzące w surowcu podczas jego przetwarzania, utwalania i przechowywania oraz ekstruzji surowców roślinnych	NT_P7S_WG05	Egzamin ustny
W3	w pogłębionym stopniu trendy rozwojowe oraz aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu przetwórstwa spożywczego ziemniaka i wykorzystania ekstruzji w produkcji żywności; operacje jednostkowe w procesie produkcji wyrobów smażonych, suszonych, mrożonych, konserwowych i ekstrudowanych.	NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG07	Egzamin ustny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować jakość olejów oraz surowców i wyrobów gotowych w przetwórstwie ziemniaka i ekstruzji; rozumie zjawiska fizyczne i chemiczne zachodzące w składnikach odżywczych podczas przechowywania i przetwarzania ziemniaka oraz produkcji przekąsek ekstrudowanych	NT_P7S_UW03	Egzamin ustny
U2	wskazać właściwe rozwiązania technologiczne i surowiec w produkcji wyrobów spożywczych z ziemniaka jak i w produkcji wyrobów ekstrudowanych	NT_P7S_UW05	Egzamin ustny
U3	właściwie posługiwać się terminologią z zakresu warunków przetwarzania, stosowanych surowców i pracy urządzeń na liniach produkcyjnych w przemyśle ziemniaczanym oraz wykorzystującym technologię ekstruzji.	NT_P7S_UW06	Egzamin ustny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu technologii produkcji przetworów ziemniaczanych i ekstrudowanych	NT_P7S_KK01	Egzamin ustny
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za produkcję żywności o wysokiej jakości oraz za stan środowiska naturalnego	NT_P7S_KO04, NT_P7S_KR05	Egzamin ustny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Konsultacje	10
Udział w egzaminie	1
Przygotowanie do zajęć	1

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 52	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 41	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Struktura, zadania i cele branży ziemniaczanej. Surowce i materiały dodatkowe w przetwórstwie ziemniaka oraz ich znaczenie. 2. Ziemniak konsumpcyjny i przemysłowy. Charakterystyka odmian ziemniaka. 3. Aspekty doboru surowca i warunków jego przechowywania istotne dla współczesnego konsumenta, producenta i przetwórcy ziemniaków. 4. Aktualne trendy w produkcji wyrobów ziemniaczanych w aspekcie ich asortymentu, jakości sensorycznej i zdrowotnej. 5. Znaczenie i aktualne trendy w zakresie warunków obierania, blanszowania i krojenia ziemniaków w przemyśle spożywczym. 6. Znaczenie i aktualne trendy w zakresie warunków smażenia i suszenia ziemniaków oraz pakowania wyrobów gotowych. 7. Technologia produkcji wyrobów smażonych i suszonych z ziemniaka. 8. Technologia produkcji wyrobów mrożonych i konserwowych z ziemniaka. 9. Przemiany fizykochemiczne składników żywności w procesach smażenia, suszenia i konserwowania. 10. Znaczenie i aktualne trendy w zakresie wykorzystania technologii ekstruzji w produkcji żywności na bazie surowców węglowodanowych. 11. Przemiany składników surowca w ekstruzji oraz ich znaczenie dla przebiegu procesu technologicznego i jakości wyrobów gotowych. 12. Aktualne trendy w produkcji tłuszczu roślinnych, charakterystyka surowców, technologia produkcji. 13. Znaczenie i metody zagospodarowania produktów ubocznych i odpadowych w przemyśle spożywczym. 14. Zagospodarowanie soku z ziemniaka do otrzymywania preparatów białkowych. 15. Białko ziemniak charakterystyka, jakość, wartość odżywcza. 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin ustny	100.00%

Wymagania wstępne

Technologia węglowodanów, Analiza żywności, Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ćwiczenia specjalizacyjne (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3182.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 90	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest nabycie przez studenta umiejętności metodycznych i analitycznych z zakresu technologii produktów pochodzenia roślinnego. Zajęcia praktyczne obejmują zagadnienia dotyczące analityki i technologii owoców, warzyw, surowców tłuszczowych, nutraceutyków roślinnych, produktów ziemniaczanych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady planowania doświadczeń z wykorzystaniem nowoczesnych technik i metod analitycznych	NT_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

W2	przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	nowoczesne metody fizykochemicznej analizy żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykonywać nowoczesne ilościowe i jakościowe analizy żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania	NT_P7S_UO13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ponoszenia odpowiedzialności za planowanie i prowadzenie prac eksperymentalnych oraz stan środowiska	NT_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	odpowiedzialności za działania realizowane w grupie	NT_P7S_KR05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	90	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie raportu	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 130	ECTS 5.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 105	ECTS 4.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Metody analityczne stosowane w oznaczeniu składu chemicznego i właściwości fizycznych surowców roślinnych i/lub nutraceutycznych</p> <p>2. Ocena jakości przetworów owocowych i warzywnych metodami organoleptycznymi oraz statystyczna ocena i interpretacja wyników.</p> <p>3. Izolacja i frakcjonowanie składników aktywnych surowcach roślinnych i/ lub nutraceutycznych oraz metody oznaczania aktywności przeciwutleniającej w produktach owocowych, warzywnych i /lub nutraceutycznych.</p> <p>4. HPLC/ LC-MS w analizie surowców i produktów roślinnych i/lub nutraceutycznych. Metody oznaczania cukrów i kwasów w surowcach roślinnych i/lub nutraceutycznych</p> <p>5. Zagospodarowanie odpadów przemysłu owocowo-warzywnego. Metody ekstrakcji składników aktywnych z surowców roślinnych i/ lub nutraceutycznych. Obiektywne metody oceny barwy i różnicy barwy w surowcach i produktach owocowych i warzywnych.</p> <p>6. Technologia produkcji suszy owocowych i warzywnych.</p> <p>7. Klarowanie win i soków. Wykrywanie przyczyn niestabilności klarowności i zmętnień. Poznanie sposobów klarowania i doboru środków klarujących.</p> <p>8. Ekstruzja skrobi i produktów węglowodanowych. Analiza jakości wyrobów gotowych</p> <p>9. Określanie zawartości skrobi odpornej (RS) w produktach skrobiowych</p> <p>10. Określanie ziarnistości (laserowy analizator wielkości cząstek LSA) i sporządzanie charakterystyki kleikowania skrobi (wiskograf Brabendera)</p> <p>11. Określanie temperatur przemian fazowych skrobi (kalorymetr różnicowy DSC) oraz właściwości reologicznych sporządzonych kleików skrobiowych (wiskograf oscylacyjno-rotacyjny Haake)</p> <p>12. Analiza jakości ziemniaka jako produktu konsumpcyjnego i surowca w przemyśle spożywczym. Charakterystyka surowców tłuszczowych</p> <p>13. Badanie wpływu czynników surowcowych i technologicznych na jakość smażonych produktów ziemniaczanych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia żywności, technologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska I (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3183.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot obejmuje badania związane z realizacją pracy magisterskiej, jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i pojęcia	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treść kształcenia obejmuje zagadnienia związane z nowymi trendami w technologii węglowodanów i tłuszczów roślinnych oraz analizie żywności. Treści kształcenia są dostosowane do realizowanych tematów prac magisterskich, indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Praca w grupie, Dyskusja, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe I (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3184.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NT_P7S_UW01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02, NT_P7S_KO03	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04, NT_P7S_KR05	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Konsultacje	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Zapoznanie studentów z tematyką seminariów, sposobem zaliczenia zajęć, określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji.</p> <p>2. Omówienie wymagań dotyczących realizacji prac magisterskich, wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystania, omówienie zasad recenzowania prac magisterskich.</p> <p>3-6. Prezentacja studentów dotycząca części teoretycznej części teoretycznej związanej z tematyką prac magisterskich oraz wybranych źródeł literatury.</p> <p>7-10. Prezentacje studentów dotyczące recenzji wybranej pracy magisterskiej.</p> <p>11-15. Prezentacje studentów dotyczące części projektowej metodycznej realizowanych prac magisterskich, omówienie planu pracy.</p>	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Uwarunkowania jakości produktów zbożowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3186.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z przetwórstwem ziarna zbóż. Program wykładów i ćwiczeń obejmuje zagadnienia surowcowe - wymagania, czynniki kształtujące jakość. Omówiona zostanie technologia młynarstwa, kaszarstwa, zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych i produkcji makaronów.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student ma pogłębioną wiedzę o składzie ziarna zbóż, metodach oceny jakości surowców i przetworów zbożowych,	NT_P7S_WG09	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W2	zna czynniki kształtujące wartość przetwórczą surowców oraz wyrobów gotowych	NT_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W3	zna wybrane technologie przetwarzania zbóż	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi oceniać jakość surowców ziarna zbóż i produktów z nich wytworzonych	NT_P7S_UW04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U2	dobierać operacje i procesy jednostkowe oraz urządzenia do wybranych technologii przetwarzania zbóż	NT_P7S_UW07	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykazuje świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności dla konsumentów	NT_P7S_KO04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	cechuje się otwartością na nowości z zakresu doskonalenia zawodowego	NT_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	28	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Ziarno zbóż jako surowiec w różnych gałęziach przemysłu żywnościowego</p> <p>Wykład 2. Czynniki determinujące jakość ziarna</p> <p>Wykład 3. Wymogi stawiane surowcom w zakładach przetwórstwa zbożowego. Nowe metody oceny jakości ziarna</p> <p>Wykład 4. Proces przygotowania ziarna do przerobu a jakość uzyskanych produktów</p> <p>Wykład 5. Czynniki wpływające na efekt rozdrabniania ziarna i sortowania mlewa</p> <p>Wykład 6. Komponowanie mąk gatunkowych. Produkcja mąk specjalnych</p> <p>Wykład 7. Zmodyfikowane przetwory zbożowo- mączne</p> <p>Wykład 8. Produkcja wysokojakościowych produktów ze zbóż niechlebowych.</p> <p>Wykład 9. Uboczne produkty przetwórstwa zbożowego</p> <p>Wykład 10. Wymagania surowcowe w produkcji makaronów</p> <p>Wykład 11. Operacje i procesy jednostkowe w produkcji makaronów w aspekcie jakości wyrobów gotowych</p> <p>Wykład 12. Makarony szybkogotujące, podgotowane- tradycyjne i nietypowe</p> <p>Wykład 13. Właściwości prozdrowotne produktów zbożowych</p> <p>Wykład 14. Przemiany związków bioaktywnych ziarna w procesach technologicznych</p> <p>Wykład 15. Charakterystyka zagrożeń zdrowotnych oraz metody ich eliminacji w przetwórstwie zbóż.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ćwiczenia specjalizacyjne (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3188.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 90	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z metodami oceny surowców stosowanych w przemysłach fermentacyjnych i zbożowych. Zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami ilościowej i jakościowej analizy procesów zachodzących z przemysłach fermentacyjnych i zbożowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Zasady planowania eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik stosowanych w procesach fermentacyjnych i przetwórstwie zbożowym	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	W pogłębionym stopniu przemiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące podczas produkcji napojów fermentowanych i przetworów zbożowych	NT_P7S_WG05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Wykonywać nowoczesne ilościowe i jakościowe analizy surowców i produktów fermentowanych i zbożowych	NT_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	samodzielnie analizować i rozwiązywać problemy związane z technologią wytwarzania produktów fermentowanych i zbożowych	NT_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej analizy wyników uzyskanych z eksperymentów dotyczących technologii napojów fermentowanych i produktów zbożowych	NT_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
K2	uwzględnienia znaczenia wyników doświadczeń w celu rozwiązywania problemów zawodowych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	90	
Przygotowanie do ćwiczeń	30	
Konsultacje	5	
Przygotowanie raportu	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 145	ECTS 5.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 95	ECTS 3.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 105	ECTS 4.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proces winifikacji moszczu gronowego 2. Metody otrzymywania brzezki miodowej i prowadzenie procesu fermentacji miodu pitnego 3. Otrzymywanie nastawu na cydr i podstawy technologii cydrownictwa 4. Ocena jakościowa ziarna jęczmienia browarnego, proces mikrosłodowania ziarna, analiza cech technologicznych słodu 5. Technologia piwowarstwa- przygotowanie brzezki słodowej 6. Analiza przebiegu i efektów fermentacji brzezki słodowej, ocena właściwości wyprodukowanego piwa. 7. Analiza surowców gorzelniczych i przygotowanie podłoża fermentacyjnych. Analiza efektów fermentacji surowców gorzelniczych, obliczenia wydajności i produktywności procesu 8. Analiza laboratoryjna, sensoryczna i mikrobiologiczna napojów fermentowanych 9. Wpływ właściwości ziarna na efekty przemiału 10. Ocena jakościowa produktów z przemiału laboratoryjnego 11. Ocena właściwości mąki metodą SRC 12. Ocena właściwości reologicznych ciasta za pomocą aparatury firmy Brabender i Mixolabu 13. Charakterystyka procesu tłoczenia a jakość makaronu 14. Wpływ składu recepturowego i sposobu prowadzenia ciasta na jakość pieczywa pszennego 15. Wpływ sposobu wytwarzania ciasta na jakość pieczywa żytniego 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dopuszczalne jest przeprowadzenie części zajęć w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia, Mikrobiologia, Biochemia, Technologia fermentacji, Technologia zbóż



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska I (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3189.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z metodami stosowanymi podczas realizacji części eksperymentalnej pracy magisterskiej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych	NT_P7S_WG08	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10	
Przeprowadzenie badań	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe I (TFiZ)

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI1B.3190.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu z obszaru technologii zbóż, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	współczesne technologie otrzymywania różnych produktów zbożowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii przetwórstwa zbożowego	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NT_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania surowców i przetworów zbożowych oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności,	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Treści kształcenia związane są z problematyką dotyczącą technologii zbóż, określoną tematami prac magisterskich oraz zasadami jej realizacji.</p> <p>1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu</p> <p>2. Omówienie wymagań dotyczących prac magisterskich i wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystania</p> <p>3-6. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy magisterskiej cz. 1</p> <p>7-10. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy magisterskiej cz. 1l</p> <p>11-15. Prezentacje studentów dotyczące części projektowej i metodycznej dotyczącej realizowanych prac dyplomowych.</p>	Seminarium
----	---	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w technologiach przetwarzania i utrwalania żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i interpretacji, zasady funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Trendy w technologii piwowarstwa i winiarstwa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1A.3270.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z modyfikacjami procesu słodowania. Przekazanie wiedzy z zakresu niekonwencjonalnych metod stosowanych w piwowarstwie. Omówienie charakterystyki i oceny drożdży piwowarskich. Zapoznanie studentów z technologią winiarstwa.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe, maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle słodowniczym, piwowarskim i winiarskim	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny

W2	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii słodownictwa, piwowarstwa i winiarstwa	NT_P7S_WG07	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	samodzielnie analizować problemy związane z produkcją siodu, piwa i wina, krytycznie oceniać rozwiązania techniczne i technologiczne w słodownictwie, piwowarstwie i winiarstwie	NT_P7S_UW06	Egzamin pisemny
U2	opracowywać nowe technologie, dobrać i modyfikować typowe działania do podniesienia jakości procesów w słodownictwie, piwowarstwie i winiarstwie, podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji	NT_P7S_UW07	Egzamin pisemny
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu słodownictwa, piwowarstwa i winiarstwa	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny
K2	uwzględnienia znaczenia wiedzy z zakresu słodownictwa, piwowarstwa i winiarstwa w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK02	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	29	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 31	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>a) MODYFIKACJE PROCESU SŁODOWANIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena technologiczna surowców do produkcji słodu. 2. Klasyczne i innowacyjne metody słodowania ziarna. 3. Kryteria i sposoby oceny sładów pilznieńskich i specjalnych. 4. Infuzyjne i dekokcyjne sposoby pozyskiwania brzeczek. 5. Preparaty enzymatyczne w procesie pozyskiwania brzeczek. 6. Występowanie i znaczenie mikroflory epifitycznej jęczmienia browarnego. 7. Zastosowanie kultur starterowych w procesie słodowania jęczmienia browarnego. <p>b) NIEKONWENCJONALNE METODY W PRODUKCJI PIWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Granulaty i ekstrakty chmielowe, chmielenie brzeczek, gospodarka chmielem. 2. Nowoczesne metody prowadzenia procesu fermentacji piwa. 3. Zasady prowadzenia procesów w tankach cylindryczno-stożkowych. 4. Stabilizacja koloidalna i metody zwiększania trwałości mikrobiologicznej piwa. 5. Wpływ procesów technologicznych na zawartość związków biologicznie aktywnych w piwie. 6. Piwo jako napój. Składniki piwa. Znaczenie fizjologiczne i żywieniowe piwa. 7. Technologia piw bezalkoholowych, niskoalkoholowych i kwaśnych. 8. Technologia piw owocowych i piw intensywnie chmielonych. <p>c) CHARAKTERYSTYKA I OCENA DROŻDŻY PIWOWARSKICH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka drożdży piwowarskich. 2. Produkty uboczne tworzone w piwie i ich znaczenie dla cech organoleptycznych piwa. 3. Zjawisko i znaczenie flokulacji drożdży piwowarskich. 4. Stres etanolowy i osmotyczny u drożdży piwowarskich, rola glicerolu i trehalozy w pokonywaniu stresów. 5. Seryjne przeszczepianie, a aktywność drożdży piwowarskich i jakość piwa. 6. Zarządzanie drożdżami w browarze. 7. Zakażenia mikrobiologiczne w browarze. <p>d) TECHNOLOGIA WINIARSTWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klasyfikacja win gronowych. Podstawowe odmiany winorośli 2. Technologia produkcji win białych 3. Winifikacja win czerwonych i różowych 4. Fermentacja winiarska. Czyste kultury drożdży winiarskich. Fermentacja jabłkowo - mlekowa. Procesy zachodzące podczas dojrzewania win 5. Wina musujące. Charakterystyka i produkcja szampana 6. Wina specjalne 7. Wina wzmacniane 8. Trendy w winiarstwie 	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dopuszcza się przeprowadzenie części wykładów w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia, Chemia fizyczna, Biochemia, Mikrobiologia, Technologia fermentacji



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Nowoczesne metody przetwarzania surowca jajczarskiego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI1B.3192.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: aktualnych innowacyjnych technologii stosowanych w zakładach przetwórstwa jajczarskiego; wpływu niekonwencjonalnych technik na jakość i bezpieczeństwo żywności poddanej obróbce technologicznej
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności	NT_P7S_WG02	Egzamin pisemny
W2	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności	NT_P7S_UW02	Egzamin pisemny
U2	Absolwent potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki	NT_P7S_UW08	Egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Nowoczesne technologie w zakładach przetwórczych; Niekonwencjonalne technologie, regulacje prawne w zakresie stosowania niektórych technologii, Technologia analizy procesu	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

- Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego
- Ogólna technologia żywności
- Technologia drobiu i jaj



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Bioaktywne składniki i nowoczesne metody przetwarzania mleka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI1B.3193.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie z zagadnieniami związanymi z prezentacją funkcjonalnych właściwości (w tym bioaktywnych) poszczególnych składników surowca mleczarskiego, a także innowacyjnych technologii ich przetwarzania.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	jakie są właściwości składników bioaktywnych mleka i możliwości ich wykorzystania	NT_P7S_WG02	Egzamin pisemny

W2	znaczenie modyfikacji głównych składników mleka	NT_P7S_WG05	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi dobrać materiały pomocnicze, znormalizować mleko i przeprowadzić proces technologiczny produkcji głównych przetworów mleczarskich w odpowiedniej skali	NT_P7S_UW04, NT_P7S_UW05	Egzamin pisemny
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa mleka	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bioaktywne substancje występujące w mleku 2. Właściwości funkcjonalne białek mleka 3. Enzymatyczne modyfikacje głównych składników mleka - białek 4. Biopeptydy pochodzące z białek mleka. 5. Enzymatyczne modyfikacje głównych składników mleka - tłuszczu i laktozy 6. Wykorzystanie enzymów egzogennych w mleczarstwie. 7. Znaczenie drobnoustrojów w technologii mleczarskiej 8. Wpływ czynników technologicznych na składniki mleka 9. . Mleczne produkty wysokotłuszczowe 10. Produkcja serów dojrzewających różnych typów 11. Dojrzewanie serów 12. Innowacyjne technologie w serowarstwie. 13. Produkty uboczne przemysłu mleczarskiego 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

Biochemia, mikrobiologia, technologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ćwiczenia specjalizacyjne (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3194.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 90	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: produkcji mięsa drobiu, technologii produkcji wędlin podrobowych i żywności wygodnej z mięsa drobiu, warunków procesowych determinujących barwę przetworów mięsnych, pozyskiwania biologicznie aktywnych białek oraz fosfolipidów z jaja kurzego, technologii wytwarzania wybranych suszonych produktów jajczarskich, produkcji drobno rozdrobnionych kiełbas parzonych, wędzonek, przetworu mięsnego restryktowanego (surimi), oznaczania właściwości reologicznych przetworów mięsnych oraz technologii produkcji serów podpuszczkowych, napojów fermentowanych mlecznych, masła i mleka zagęszczonego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalaania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_WG05	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia w przetwarzaniu żywności pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_WG06	Projekt, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania.	NT_P7S_UO13	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach pochodzenia zwierzęcego w aspekcie kształtowania ich jakości.	NT_P7S_UW05	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
U3	opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości żywności pochodzenia zwierzęcego i kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych oraz podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji.	NT_P7S_UW07	Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii produktów zwierzęcych w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_KO04	Projekt, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	90	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie raportu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Konsultacje	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 133	ECTS 5.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 94	ECTS 3.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 95	ECTS 3.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyróżniki fizykochemiczne i funkcjonalne mięsa drobiu i ich wpływ na jakość wyrobów. 2. Technologia produkcji wędlin podrobowych z mięsa drobiu. 3. Technologia produkcji żywności wygodnej z mięsa drobiu. 4. Wpływ zmiennych warunków procesowych na barwę przetworów mięsnych. 5. Pozyskiwanie biologicznie aktywnych protein z białka jaja kurzego z uwzględnieniem metod chemicznych, chromatograficznych (lizozy, cystatyna). 6. Pozyskiwanie fosfolipidów z żółtka jaja kurzego i ich charakterystyka. 7. Pasteryzacja i technologia wytwarzania wybranych suszonych produktów jajczarskich (suszenie promiennikowe, liofilizacja). 8. Produkcja drobno rozdrobnionych kiełbas parzonych. 9. Technologia produkcji wędzonek na przykładzie szynki wieprzowej gotowanej. Zasady obliczania składu solanek nastrzykowych. 10. Opracowanie technologii przetworu mięsnego restrukturuwanego (surimi). 11. Oznaczanie właściwości reologicznych przetworów mięsnych. 12. Technologia produkcji serów podpuszczkowych. 13. Technologia produkcji napojów fermentowanych mlecznych. 14. Technologia produkcja masła i jej kontrola. 15. Produkcja mleka zagęszczonego. Metody odbiałczania serwatki i produkcja laktozy. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

- chemia żywności,

- biochemia,
- mikrobiologia,
- ogólna technologia żywności,
- technologia mięsa,
- technologia drobiu i jaj,
- technologia mleczarstwa.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska I (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3195.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie się z metodologią badań związanych z tematyką pracy magisterskiej, organizacja stanowiska badawczego oraz przygotowanie niezbędnych odczynników. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością.	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej.	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników.	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych.	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań.	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych.	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta	100.00%

Dodatkowy opis

Ścisła współpraca studenta z promotorem.

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, technologie kierunkowe; mleczarstwa, mięsa, drobiu i jaj, systemy zarządzania jakością



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe I (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI1B.3196.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Prezentacja

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem technologii produktów zwierzęcych.	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Prezentacja
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł.	NT_P7S_UW01	Prezentacja
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Prezentacja
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych.	NT_P7S_KO04	Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu</p> <p>2. Omówienie wymagań dotyczących prac magisterskich i wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystania</p> <p>3-6. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy magisterskiej cz. 1</p> <p>7-10. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy magisterskiej cz. 1l</p> <p>11-15. Prezentacje studentów dotyczące części projektowej i metodycznej dotyczącej realizowanych prac dyplomowych.</p>	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w technologiach przetwarzania i utrwalania żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i interpretacji, zasady funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie BHP i ppoż. Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.J1A.5efc7c5c9f836.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów jednolite studia magisterskie	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach		Zaliczenie pisemne

U2	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K2	zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K3	zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy		Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 4	ECTS 0.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Tematyką przedmiotu jest bezpieczeństwo i higiena pracy w zakresie podstaw prawnych i działań profilaktycznych, pierwsza pomoc, a także organizacja ochrony przeciwpożarowej na Uczelni. Przedmiot jest prowadzony w postaci kursu blended learning na platformie Moodle. Kurs obejmuje cztery moduły: <ul style="list-style-type: none"> • Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne • Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia • Moduł 3. Pierwsza pomoc • Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa 	Wykład e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

Materiały dydaktyczne umieszczone w kursie e-learningowym przygotowane przez:
specjalistę BHP Oskara Dolota;
fundację SIKANA.TV,
ratownika medycznego Marcina Kuliberdę;
specjalistę ds. ochrony przeciwpożarowej Jana Bedorfa.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywnienie człowieka i dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.2900.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest omówienie przesłanek warunkujących prawidłowe zaspokajanie potrzeb żywieniowych człowieka w kontekście zdrowia
C2	Przekazanie wiedzy odnośnie prawidłowego żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi oraz wykorzystania wskaźników somatycznych w ocenie stanu odżywienia
C3	Zapoznanie ze skutkami błędów żywieniowych dla zdrowia człowieka i możliwościami ich przewidywania
C4	Celem kształcenia jest dodatkowo charakterystyka i zastosowanie różnych diet w wybranych schorzeniach i stanach fizjologicznych
C5	Celem nauczania jest także charakterystyka aktualnych zaleceń żywieniowych dla różnych grup populacyjnych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności i możliwości ich wykorzystania w aspekcie nauki o żywieniu człowieka i dietetyce	NT_P7S_WG02	Referat, Prezentacja
W2	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NT_P7S_WG04	Referat, Prezentacja
W3	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka	NT_P7S_WG07	Referat, Prezentacja
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NT_P7S_WK17	Referat, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	samodzielnie analizować problemy związane z zagadnieniami z zakresu nauki o żywieniu człowieka i dietetyce	NT_P7S_UW06	Referat, Prezentacja
U2	samodzielnie przygotować prezentacje i opinie naukowe z zakresu nauki o żywieniu człowieka i dietetyki	NT_P7S_UW09	Referat, Prezentacja
U3	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z nauki o żywieniu człowieka i dietetyce z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NT_P7S_UW01	Referat, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Referat
K2	przestrzegana zasad szeroko rozumianej etyki zawodowej	NT_P7S_KR05	Referat

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	4
Gromadzenie i studiowanie literatury	15
Przygotowanie prezentacji/referatu	10

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 76	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Żywność prawidłowa zdrowego człowieka a żywność dietetyczna 2. Podział i ogólna charakterystyka diet objętych postępowaniem dietetycznym 3. Podział i ogólna charakterystyka diet alternatywnych 4. Ocena stanu odżywienia, diagnostyka niedożywienia 5. Choroby związane z żywnością, żywieniem i odżywieniem. 6. Dietoprofilaktyka nadwagi i otyłości 7. Dietoprofilaktyka nadciśnienia tętniczego 8. Żywność chorych z cukrzycą 9. Zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia. 10. Zasady żywienia niemowląt i małych dzieci 11. Zasady żywienia młodzieży 12. Zasady żywienia osób dorosłych 13. Zasady żywienia osób starszych 14. Zasady diety wegetariańskiej 15. Podstawy nutrigenetyki	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Referat, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

chemia żywności, biochemia, ogólna technologia żywności, mikrobiologia, podstawy żywienia człowieka, podstawy genetyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Biokataliza w przemyśle żywnościowym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.0182.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Cykl wykładów ma na celu zaznajomienie studentów z podstawowymi kierunkami zastosowania preparatów enzymatycznych w produkcji żywności oraz modyfikacji składników żywności. Program wykładów obejmuje wykorzystanie enzymów m.in. z klasy hydrolaz, oksydoreduktaz i transferaz, w przemysłowych procesach enzymatycznych oraz obejmuje nowe, potencjalne obszary ich użycia. W programie znajduje się także opis wybranych technologii produkcji żywności z naciskiem na zastosowane procesy enzymatyczne, tj. browarstwo, serowarstwo, piekarstwo.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	możliwości wykorzystania egzo- i endogennych enzymów do otrzymywania żywności tradycyjnej i funkcjonalnej	NT_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne
W2	wpływ modyfikacji składników żywności na ich właściwości funkcjonalne, technologiczne, organoleptyczne i zdrowotne	NT_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
W3	podstawę prawną dla zastosowania enzymów w produkcji żywności	NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	projektować biokatalityczne otrzymywanie wybranych składników żywności o różnych funkcjach biologicznych	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U2	tworzyć schemat enzymatycznej modyfikacji składników żywności w celu poprawy ich cech funkcjonalnych, technologicznych, organoleptycznych i zdrowotnych	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW07	Zaliczenie pisemne
U3	dobierać biokatalizator do określonych zastosowań z gamy preparatów komercyjnych	NT_P7S_UW07	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	13	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierunki, możliwości oraz aspekty prawne wykorzystania biokatalizy w produkcji żywności. 2. Kierunki i możliwości wykorzystania biokatalizy w produkcji żywności. 3. Modyfikacja składników żywności; żywność funkcjonalna. 4. Modyfikacja składników żywności; żywność funkcjonalna (c.d.). 5. Modyfikacja białkowych składników żywności z udziałem proteaz, oksydoreduktaz i izomeraz. 6. Modyfikacja białkowych składników żywności z udziałem proteaz, oksydoreduktaz i izomeraz (c.d.). 7. Kształtowanie właściwości funkcjonalnych białek; proteoliza. 8. Wykorzystanie reakcji plasteinowania do modyfikacji białek. 9. Enzymy w przemyśle mleczarskim. 10. Enzymy w przemyśle mleczarskim (c.d.). Wykorzystanie transglutaminazy w modyfikacji składników żywności. 11. Bioaktywne peptydy. 12. Enzymy w piekarstwie. 13. Zastosowanie biokatalizy w browarnictwie. 14. Enzymy w sokownictwie. 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

biochemia, enzymologia, mikrobiologia ogólna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywność wegańska i wegetariańska Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3197.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi surowców i produktów roślinnych wykorzystywanych w diecie wegańskiej i wegetariańskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	- właściwości surowców roślinnych wykorzystywanych do produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej,	NT_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne, Kolokwium

W2	- specyfikę diety wegańskiej i wegetariańskiej, jej walory i mankamenty,	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W3	- wybrane technologie produkcji wyrobów stosowanych w diecie wegańskiej i wegetariańskiej.	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	- zastosować odpowiednie metody i techniki stosowane w produkcji wybranych produktów wegańskich i wegetariańskich.	NT_P7S_UW03, NT_P7S_UW06	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	- wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu problemów.	NT_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykłady:</p> <p>Wykład 1. Historia wegetarianizmu i weganizmu w Polsce i na świecie. Pojęcia.</p> <p>Wykład 2. Charakterystyka różnych diet wegetariańskich – walory i mankamenty diety. Konsekwencje zdrowotne stosowania diety wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Wykład 3. Białko w diecie wegetariańskiej i wegańskiej – najbardziej kontrowersyjny składnik diety.</p> <p>Wykład 4. Białka serwatkowe. Jaja. Produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 5. Niekonwencjonalne surowce białkowe i produkty spożywcze je zawierające.</p> <p>Wykład 6. Tłuszcze w diecie wegetariańskiej.</p> <p>Wykład 7. Suplementacja minerałów i witamin w diecie wegetariańskiej.</p> <p>Wykład 8. Superfoods i produkty spożywcze je zawierające.</p> <p>Wykład 9. Soja i produkty sojowe.</p> <p>Wykład 10. Soja i produkty sojowe cd.</p> <p>Wykład 11. Wartość odżywcza roślin strączkowych i ich zastosowanie w produkcji żywności.</p> <p>Wykład 12. Zboża dawne i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 13. Pseudozboża i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 14. Rośliny zbożowe i produkty spożywcze z nich wytwarzane.</p> <p>Wykład 15. Orzechy i nasiona.</p>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody wytwarzania preparatów białkowych z wybranych nasion. 2. Otrzymywanie i ocena jakości popularnych produktów wegetariańskich. 3. Metody oznaczenia zawartości białka i aminokwasów. Wykrywanie białek roślinnych w przetworach mięsnych (techniki mikroskopowe i chemiczne). 4. Jakość pieczywa z udziałem zbóż dzikich. 5. Otrzymywanie i ocena jakości napojów roślinnych zamienników mleka. 6. Ocena produktów fermentowanych na bazie napojów roślinnych. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI6JO.1578905468.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka angielskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NT_P7S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny – zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów: Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów Pisanie CV i listu motywacyjnego Prowadzenie rozmów o pracę Opis pracy magisterskiej Teksty branżowe</p>	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI6JO.1578906037.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka francuskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością; przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej); porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź; napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NT_P7S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny - zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania, quizy sprawdzające na platformie Moodle, oraz prezentacje.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI6JO.1578906405.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okresy Semestr 2, Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka hiszpańskiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NT_P7S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach anglojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku angielskim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku angielskim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny - zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI6JO.1578906661.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka niemieckiego specjalistycznego wymaganymi na poziomie B2+ w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu sprawne funkcjonowanie w środowisku pracy i w środowisku akademickim.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NT_P7S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Podczas kursu opartego o materiały naukowe, filmy i książki, studenci mają okazję do opanowania umiejętności językowych niezbędnych do działania w dziedzinie swoich studiów, w krajach niemieckojęzycznych. W czasie kursu studenci poznają treści naukowe w języku niemieckim oraz uczą się, jak rozmawiać i pisać w tym języku na tematy związane z dziedziną swoich studiów. Po zakończeniu kursu studenci powinni umieć czytać literaturę fachową z większą łatwością. Powinni umieć komunikować się z fachowcami z innych krajów, a także przygotować prezentację w języku niemieckim. W czasie kursu studenci mają także możliwość rozbudowania słownictwa fachowego i nabycia większej płynności językowej, co z kolei ułatwia podjęcie pracy naukowej w ośrodkach zagranicznych.</p> <p>Materiały realizowane w trakcie zajęć obejmują zagadnienia tematyczne, leksykalne oraz gramatyczne dostosowane do poziomu B2+ (CEFR) - bez względu na poziom znajomości języka obcego przez studentów.</p> <p>Język specjalistyczny - zagadnienia realizowane podczas 2 semestrów:</p> <p>Słownictwo i struktury używane w języku akademickim i naukowym</p> <p>Język matematyczny, wykresy, tabele, statystyka</p> <p>Kształcenie umiejętności opisywania swoich studiów, uczelni oraz życia akademickiego</p> <p>Kurs prowadzenia prezentacji w języku obcym</p> <p>Prezentacje studenckie na tematy związane z kierunkiem studiów</p> <p>Pisanie CV i listu motywacyjnego</p> <p>Prowadzenie rozmów o pracę</p> <p>Opis pracy magisterskiej</p> <p>Teksty branżowe</p>	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Każdy z dwóch semestrów kończy się uzyskaniem oceny zaliczeniowej, z wyjątkiem kierunku bioinformatyka oraz architektura krajobrazu polsko-chińska gdzie w drugim semestrze studenci zdają egzamin ustny z całości materiału.

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania, quizy sprawdzające na platformie Moodle, oraz prezentacje.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Kierowanie małą firmą Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2HS.5db97ced410b8.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wprowadzenie studentów w zagadnienia tworzenia koncepcji przedsięwzięcia gospodarczego, etapy rejestrowania, uruchamiania i kierowania małej firmy.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia dotyczące zakładania i planowania działalności gospodarczej, funkcjonowania i organizowania małego przedsiębiorstwa oraz zarządzania jego zasobami. Opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw.	NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W2	sposoby finansowania przedsięwzięć gospodarczych oraz ich opodatkowania. Zna zasady tworzenia planu przedsięwzięcia gospodarczego (biznesplanu), metody analizy i oceny jego efektywności, w tym efektywności inwestycji. Definiuje pojęcia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi.	NT_P7S_WK17	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	prawidłowo interpretować i wyjaśniać procesy i relacje związane z zarządzaniem małym przedsiębiorstwem, samodzielnie tworzy koncepcję przedsięwzięcia gospodarczego. Ma umiejętność wyboru i oceny formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej, sposobu opodatkowania działalności i jej finansowania. Posiada umiejętność rekrutacji pracowników i kierowania nimi.	NT_P7S_UO13	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych	NT_P7S_KK02	Projekt, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Wprowadzenie – organizacja zajęć, podstawowe pojęcia, przedsiębiorczość,</p> <p>2. Ustawodawstwo dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, firmy sektora MŚP w Polsce.</p> <p>3. Zasady podejmowania działalności gospodarczej. Podjęcie decyzji o założeniu firmy. Założenie firmy; procedury formalno-prawne i administracyjne firmy. Początek działalności firmy.</p> <p>4. Rodzaje spółek. Formy organizacyjno-prawne małych przedsiębiorstw.</p> <p>5. Biznes plan. Charakterystyka przedsiębiorstwa. Opis przedsięwzięcia (cel i zakres przedsięwzięcia, koszty realizacji, potrzeby kredytowe i warunki spłaty kredytu, prognozy produkcyjne i ekonomiczne, analiza SWOT etc.).</p> <p>6. Style i metody zarządzania, teoria zarządzania, a praktyka kierowania małą firmą.</p> <p>7. Podatki i opłaty w działalności gospodarczej. Rozliczenia finansowe. Wybór formy opodatkowania dochodów z działalności gospodarczej.</p> <p>8. Finansowanie działalności gospodarczej – źródła kapitału, środki krajowe i zagraniczne, dotacje i pożyczki,</p> <p>9. Organizacje, instytucje, urzędy kreowania przedsiębiorczości w Polsce (m.in.: KSU, PARP, Punkty Konsultacyjne, KIG, Fundusz Mikro, ARiMR, anioły biznesu/przedsiębiorczości itp.).</p> <p>10. Wartość pieniądza w czasie. Dyskontowanie nakładów. Rachunek ekonomiczny inwestycji.</p> <p>11. Leasing jako forma pozyskiwania środków działalności gospodarczej.</p> <p>12. Style i techniki negocjacji.</p> <p>13. Wzory pism urzędowych. Podstawowe elementy kontraktu.</p> <p>14. Curriculum vitae. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna jako narzędzie rekrutacji pracowników.</p> <p>15. Wybrane zagadnienia z etyki i etykiety w biznesie.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Metoda projektów, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

Dodatkowy opis

Ocena za realizowane zespołowo projekty (elementy biznesplanów: plany spłaty kredytów, rachunek zysków i strat, rachunek CF, ocena efektywności ekonomicznej i finansowej wykonalności przedsięwzięć gospodarczych) i prezentacje wybranych zagadnień

Wymagania wstępne

Podstawy ekonomii



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Marketing w przemyśle spożywczym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2HS.5df0eb54edc5a.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot służy pogłębieniu wiedzy i umiejętności z marketingu, szczególnie w sektorze produkcji żywności i żywienia zbiorowego. Kurs oparty jest o zapoznanie się studentów z koncepcją marketing mix zgodną z wersją 4P (polityka produktowa, polityka cenowa, polityka dystrybucyjna, polityka promocyjna). Potrzeby konsumentów, produkty, klasyfikacja i charakterystyka rynków produktów żywnościowych, czynniki wpływające na popyt i poziom cen, teoria zachowań konsumenta, metodyka badań marketingowych, zarządzanie marketingowe.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W zakresie wiedzy student: -posiada pogłębioną wiedzę o podstawowych kategoriach marketingowych i marketingowej orientacji w zakładach przemysłu spożywczego, -zna źródła informacji marketingowych oraz metody i techniki pozyskiwania danych marketingowych.	NT_P7S_WK15	Zaliczenie pisemne, Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student umie wykonać analizę marketingową przedsiębiorstwa i zinterpretować jej wyniki. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania planu marketingowego dla zakładu przemysłu spożywczego przy współudziale innych pracowników.	NT_P7S_UO13, NT_P7S_UW01	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student wykazuje zrozumienie konieczności rozpoznania i zaspokojenia potrzeb klienta jako integralnej części zarządzania marketingiem w przedsiębiorstwie. Student zdaje sobie sprawę ze znaczenia zagadnień marketingowych w przedsiębiorstwach.	NT_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Konsultacje	5	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie do zajęć	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Marketing - wprowadzenie.</p> <p>2. Podział rynków i sposoby określania jego wielkości. Otoczenie i orientacja przedsiębiorstw.</p> <p>3. Potrzeby nabywcy jako centrum uwagi działań marketingowych.</p> <p>4. Marketing mix jako koncepcja planu marketingowego.</p> <p>5. Polityka produktowa w miksie marketingowym. Produkt marketingowy – definicja, typy, struktura.</p> <p>6. Budowanie oferty asortymentowej. Cykl życia produktu marketingowego. Macierz BCG.</p> <p>7. Polityka cenowa w marketingu. Główne narzędzia. Typy cen i sposoby ich wyznaczania.</p> <p>8. Dystrybucja w marketingu.</p> <p>9. Polityka promocyjna. Główne narzędzia promocji w miksie marketingowym. Reklama i sposoby jej tworzenia.</p> <p>10. Czynniki wpływające na popyt i poziom cen w gospodarce żywnościowej.</p> <p>11. Teoria zachowań konsumentów.</p> <p>12. Badania marketingowe – źródła danych, metody prowadzenia, zastosowanie.</p>	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda projektów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

Ekonomia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarządzanie projektami Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2HS.5db97ced4e560.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabywanie umiejętności zaplanowania rzeczowego przedsięwzięcia inwestycyjnego z dofinansowaniem UE.
C2	Dokonanie oceny efektywności finansowej i ekonomicznej projektu przy zastosowaniu statycznych i dynamicznych metod oceny oraz przeprowadzenie analizy ryzyka.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia z zakresu zarządzania projektem	NT_P7S_WK15	Kolokwium

W2	zasady analizy finansowej i ekonomicznej projektu	NT_P7S_WK15	Kolokwium
W3	procedury aplikacji o środki Unii Europejskiej	NT_P7S_WK15	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zespołowo zaplanować i ocenić projekt	NT_P7S_UO13	Projekt
U2	zespołowo przygotować dokumentację aplikacyjną projektu	NT_P7S_UO13	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania znaczenia wiedzy na temat zarządzania projektami europejskimi w swojej przyszłej pracy zawodowej	NT_P7S_KK02	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Przygotowanie projektu	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i zasady zarządzania projektami europejskimi. 2. Przegląd programów i funduszy UE. 3. Przygotowanie pomysłu i założeń do własnego projektu. 4. Wybór odpowiedniego programu operacyjnego UE. Dokumenty programowe. 5. Ustalenie celu i odbiorców projektu. 6. Dobór wskaźników rezultatów oraz ich pomiar. 7. Zaplanowanie działań projektowych wraz z harmonogramem. 8. Analiza techniczna w tym analiza opcji. 9. Analiza finansowa: plan inwestycyjny, przychody i koszty operacyjne. 10. Analiza finansowa: ustalenie poziomu dofinansowania 11. Analiza finansowa: proforma sprawozdania finansowe. 12. Ocena efektywności finansowej projektu. 13. Weryfikacja trwałości finansowej projektu. 14. Zastosowanie metod oceny ekonomicznej projektu. 15. Analiza wrażliwości projektu na zmiany. 	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Projekt, Kolokwium	100.00%

Dodatkowy opis

Niezbędna sala komputerowa do przeprowadzenia ćwiczeń

Wymagania wstępne

ekonomia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.1292.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z najnowszymi wynikami badań dotyczących mikrobioty występującej w ludzkim organizmie. Przedstawione zostaną tutaj informacje na temat składu i zmian jakim podlega mikrobiota w trakcie życia człowieka. Ponadto omówiona zostanie rola populacji mikroorganizmów w funkcjonowaniu układu pokarmowego, odpornościowego i nerwowego, w tym jej wpływ na schorzenia takie jak choroby metaboliczne i infekcyjne oraz zaburzenia psychiczne. Studenci poznają również najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu oraz stosowane terapie mikrobiologiczne.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikrobioty różnych okolic ciała.	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG02, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
W2	rolę bakterii w kontekście odżywiania i wpływu na zdrowie człowieka (wpływ na masę ciała i apetyt, a także układ odpornościowy i nerwowy)	NT_P7S_WG02, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
W3	najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne	NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się odpowiednią terminologią w języku angielskim.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UK11, NT_P7S_UK12	Zaliczenie pisemne
U2	potrafi skomponować odpowiednią dietę zawierającą produkty spożywcze i probiotyki wspierające zdrowie człowieka poprzez mikrobiom jelitowy	NT_P7S_UW01, NT_P7S_UW07	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	korygowania i uaktualniania swojej wiedzy z zakresu mikrobioty człowieka pod wpływem najnowszych publikacji naukowych.	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 27	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	1-2. Mikrobiota różnych okolic ciała człowieka. 3. Rozwój mikrobioty podczas życia człowieka. 4-5. Biofilmy bakteryjne, komunikacja bakterii 6. Mikrobiota a układ odpornościowy 7. Probiotyki, prebiotyki, symbiotyki i psychobiotyki 8. Mikrobiota a choroby autoimmunologiczne 9. Mikrobiota w kontekście odżywiania (wpływ na masę ciała, choroby metaboliczne, apetyt itp.) 10. Mikrobiota a choroby skóry 11. Mikrobiota a zdrowie psychiczne 12. Diagnostyka mikrobioty 13. Terapie mikrobiologiczne (autoszczepionki, terapie kałowe i inne) 14-15. Terapia fagowa	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

mikrobiologia ogólna i żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Aktywne metabolity drobnoustrojów Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5db97cedd5ddc.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznanie się z materiałem z zakresu nadprodukcji metabolitów specyficznych przez drobnoustroje. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z szlakami metabolicznymi i zaangażowanymi w nie enzymami, pogłębia wiedzę studenta z przemysłowej produkcji antybiotyków czy regulatorów wzrostu, równocześnie rozróżniając te o cechach pozytywnych jak i negatywnych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zaawansowaną wiedzę z zakresu nadprodukcji metabolitów specyficznych przez komórki drobnoustrojów	NT_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W2	Rozpoznaje szlaki metaboliczne tych związków oraz wskazuje udział enzymów w procesach metabolicznych, charakteryzuje właściwości	NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W3	Zna rodzaj prekursorów w syntezie odpowiednich metabolitów specyficznych oraz sposoby regulacji tych procesów	NT_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W4	Wykorzystuje techniki sterowania metabolizmem komórki drobnoustrojów w celu wytwarzania metabolitów specyficznych w planowanych badaniach	NT_P7S_WG10	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student analizuje relacje pomiędzy szlakami przemian metabolitów podstawowych i specyficznych drobnoustrojów	NT_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
U2	Pogłębia wiedzę z zakresu wykorzystania mikroorganizmów do przemysłowej produkcji takich metabolitów specyficznych jak antybiotyki, czy regulatory wzrostu roślin	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi ocenić pożyteczne i szkodliwe związki o charakterze metabolitów specyficznych produkowanych przez drobnoustroje i odpowiednio je wykorzystać	NT_P7S_KO03	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
K2	Dobiera odpowiednie metody do produkcji tych związków	NT_P7S_KR05	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 27	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1. Prekursory i wtórne metabolity</p> <p>Wykład 2. Genetyczne uwarunkowania konkretnych szlaków</p> <p>Wykład 3. Podstawowy i pomocniczy metabolizm</p> <p>Wykład 4. Regulacja biosyntezy i nadprodukcji konkretnych metabolitów</p> <p>Wykład 5. Antybiotyki pochodne aminokwasów, cukrów, chinonów</p> <p>Wykład 6. Toksyn jako wtórne metabolity pleśni - aflatoksyny</p> <p>Wykład 7. Toksyn fusaryjne</p> <p>Wykład 8. Auksyny - specyficzne metabolitów pochodne aminokwasów</p> <p>Wykład 9. Kwas giberelinowy .</p> <p>Wykład 10. Entomopatogenna reparacja bakterii, grzybów i wirusowe.</p> <p>Wykład 11. Barwniki pochodnych ksantofilu i pochodne aminokwasów</p> <p>Wykład 12. Barwniki syntetyzowane drogą poliketodową (antrachinonic)</p> <p>Wykład 13. Polimery bakterii i grzybów o charakterze glukanów</p> <p>Wykład 14. Biologicznie aktywne lipidy produkowane przez grzyby</p> <p>Wykład 15. Siderofory - funkcjonalne związki bakterii i grzybów.</p>	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, enzymologia,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Mikrobiologia fermentowanej żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb553422c.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z występowaniem i metabolizmem mikroorganizmów stosowanych jako kultury starterowe w fermentacjach żywności oraz ich znaczeniem w kształtowaniu cech sensorycznych, przedłużaniu trwałości i poprawie wartości odżywczej fermentowanej żywności, a także nadawaniu żywności cech probiotycznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym aktualną pozycję taksonomiczną, biotopy i metabolizm drobnoustrojów stosowanych w produkcji fermentowanej żywności.	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
W2	funkcję drobnoustrojów w fermentowanej żywności i sposoby prowadzenia procesów fermentacyjnych.	NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
W3	aktualne trendy w doskonaleniu i doborze szczepów do szczepionek/kultur starterowych o różnym przeznaczeniu.	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	potrafi dobrać odpowiednie kultury drobnoustrojów w celu otrzymania produktu o określonych cechach	NT_P7S_UK10	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii oraz danych pozyskiwanych ze źródeł internetowych	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie w zagadnienia fermentowanej żywności. Charakterystyka drobnoustrojów stosowanych w fermentacjach żywności – biotopy, fizjologia, metabolizm i klasyfikacja. 2. Bakterie kwasu mlekowego [LAB] 3. Inne rodzaje bakterii stosowanych w produkcji fermentowanej żywności (Bifidobacterium, Propionibacterium, Brevibacterium, Micrococcus, Staphylococcus) 4. Drożdże i grzyby strzępkowe. 5. Funkcje drobnoustrojów w fermentowanej żywności 6. Efekty prozdrowotne- probiotyki i pochodne 7. Kształtowanie cech sensorycznych; utrwalanie biologiczne – czynniki i mechanizmy aktywności przeciwdrobnoustrojowej; poprawa wartości odżywczej 8. Szczepionki/kultury starterowe 9. Mleczne napoje fermentowane. 10. Sery dojrzewające. 11. Fermentowane produkty mięsne. 12. Fermentowane warzywa. 13. Winiarstwo - fermentacja alkoholowa oraz towarzyszące bioproceny. 14. Fermentowana żywność orientalna. 15. Fermentacja kakao, herbaty i oliwek 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu biochemii i mikrobiologii ogólnej.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia związków naturalnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb553dfe9.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot obejmuje zagadnienia dotyczące praktycznego zastosowania metabolitów wtórnych roślin. Kurs umożliwia zapoznanie się z metodami izolowania i ustalania składu chemicznego frakcji oraz poszczególnych substancji chemicznych. Przedstawiana jest biosynteza najważniejszych grup związków naturalnych, ich właściwości i zastosowanie, ze szczególnym uwzględnieniem aplikacji spożywczych i farmaceutycznych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności	NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne

W2	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U2	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Historia fitoterapii. Metody izolowania związków naturalnych. Podział i klasyfikacja związków naturalnych. Mechanizmy reakcji biosyntezy. Wybrane metody analizy związków naturalnych. Podstawowe grupy związków biologicznie aktywnych. Mechanizm działania wybranych związków naturalnych. Zastosowanie związków naturalnych w kosmetykach. Zastosowanie związków biologicznie aktywnych w fitoterapii i suplementach diety.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Dyskusja, Wykład, Możliwość realizacji zajęć zdalnie synchronicznie.

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia organiczna i nieorganiczna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Chemistry of Plant Origin Natural Compounds Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Technology and Human Nutrition	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code WBiNoZNTZS.MI2BO.5df0eb5547cae.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 2	Examination graded credit	Number of ECTS points 1.0
	Activities and hours lecture: 15	

Goals

C1	The subject covers issues relating to the practical use of plant secondary metabolites. Course allows to get acquainted with methods of isolating and determining the chemical composition of fractions and individual of chemicals. The biosynthesis of the most important groups of natural compounds, their properties and applications, with particular reference to food and pharmaceutical applications
----	---

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	to high extent, the structure and action of biologically active food ingredients	NT_P7S_WG02	test

W2	current problems discussed in the scientific literature in food technology and human nutrition	NT_P7S_WG07	test
Skills - Student can:			
U1	analyze and interpret relations between physical and biochemical phenomena in food raw materials and products shaping their quality	NT_P7S_UW05	test
Social competences - Student is ready to:			
K1	critical assessment of knowledge and received content in food technology and human nutrition in solving professional problems	NT_P7S_KK01	test

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	15
lesson preparation	10
consultations	2
exam participation	2
Student workload	Hours 29
	ECTS 1.0

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	A story of phytotrapies. Methods of isolating natural compounds. Division and classification natural compounds. Mechanisms of biosynthesis reaction. Selected methods of analysis natural compounds. Basic groups of biologically active compounds. Mechanism of action of selected natural compounds. Application of compounds natural in cosmetics. Use of biologically active compounds in phytotherapy and dietary supplements.	lecture

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, brainstorming, discussion, lecture, The possibility of carrying out activities remotely synchronously.

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	test	100.00%

Entry requirements

Organic/inorganic chemistry



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Przeciwutleniacze w żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5db97cec48a87.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach wykładu student zapoznaje się z oddziaływaniem reaktywnych form tlenu na człowieka i na żywność. Poznaje kategorie przeciwutleniaczy i mechanizmy ich działania w żywności, a także rolę przeciwutleniaczy w zapobieganiu procesom oksydacyjnym przebiegającym w żywności. Zna źródła przeciwutleniaczy naturalnych i metody oznaczania ich aktywności oraz sposoby pozyskiwania przeciwutleniaczy ze źródeł naturalnych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Ma rozszerzoną wiedzę z zakresu biochemii i technologii żywności na temat znaczenia reakcji wolnorodnikowych w chorobach i w żywności, oraz występowania, otrzymywania i zasad stosowania przeciwutleniaczy naturalnych i syntetycznych do żywności.	NT_P7S_WG01	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)
W2	Zna budowę i działanie biologiczne przeciwutleniaczy w żywności	NT_P7S_WG02	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student umie analizować przyczyny utleniania żywności i potrafi dobrać metody jej ochrony przed utlenianiem, umie wskazać źródła przeciwutleniaczy naturalnych oraz scharakteryzować i objaśnić sposoby działania i wykorzystania przeciwutleniaczy do żywności.	NT_P7S_UW05	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)
U2	Umie ocenić stopień utlenienia produktów. Zna i potrafi wykorzystać rodzaje przeciwutleniaczy syntetycznych i naturalnych dopuszczonych do stosowania w żywności. Potrafi dobrać rodzaje i dawki przeciwutleniaczy do różnych rodzajów żywności. Student potrafi wyznaczyć aktywność przeciwutleniającą	NT_P7S_UW07	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie, ma świadomość postępu i ograniczeń w zakresie stosowania przeciwutleniaczy w żywności. Wykazuje dbałość o bezpieczeństwo żywności.	NT_P7S_KK01	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)
K2	Jest kreatywny w zdobywaniu i upowszechnianiu wiedzy dotyczącej zasad prawidłowego przygotowania i zabezpieczania żywności przed utlenianiem	NT_P7S_KK02	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Reaktywne formy tlenu. Oddziaływanie RFT na człowieka. Wpływ RFT na żywność. Aspekty odżywcze i zdrowotne przeciwutleniaczy. Kategorie przeciwutleniaczy Mechanizmy działania przeciwutleniaczy. Sposoby zapobiegania reakcjom wolnorodnikowym. Podział przeciwutleniaczy (naturalne i syntetyczne), Zastosowanie przeciwutleniaczy, Źródła przeciwutleniaczy naturalnych Metody otrzymywania przeciwutleniaczy. Przewodnictwa w procesach technologicznych.	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie trzech quizów na ocenę pozytywną (minimum 60%)	100.00%

Dodatkowy opis

Przedmiot prowadzony metodą na odległość

Wymagania wstępne

Chemia, biochemia, technologia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Flawonoidy w biotechnologii, farmacji i przemyśle spożywczym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI2B.0719.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu struktury i klasyfikacji flawonoidów, roli flawonoidów w roślinach, właściwości biologicznych flawonoidów, asymilacji i metabolizmu flawonoidów, mikrobiologicznych i enzymatycznych transformacji flawonoidów, flawonoidach nie występujących w przyrodzie oraz kompleksach bio-flawonoidów i ich pochodnych z jonami metali.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zależności między strukturą związku flawonoidowego, a jego właściwościami	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne

W2	rolę związków flawonoidowych zarówno w organizmach roślinnych, jak i zwierzęcych	NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować biokatalizowane reakcje związków flawonoidowych prowadzące do uzyskania nowych pochodnych o interesujących właściwościach biologicznych	NT_P7S_UW07	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Budowa i klasyfikacja flawonoidów 2. Rola flawonoidów w organizmach roślinnych 3. Właściwości biologiczne flawonoidów 4. Rola bioflawonoidów w symulacji układu immunologicznego 5. Flawonoidy w chemoprewencji chorób nowotworowych 6. Właściwości przeciwutleniające flawonoidów 7. Zdolności chelatujące związków flawonoidowych 8. Struktura a właściwości przeciwutleniające flawonoidów 9. Przystawianie związków flawonoidowych 10. Metabolizm flawonoidów 11. Mikrobiologiczne transformacje flawonoidów 12. Reakcje enzymatyczne flawonoidów 13. Flawonoidy niewystępujące w przyrodzie, ich właściwości i zastosowanie 14. Związki kompleksowe bioflawonoidów i ich pochodnych z jonami metali 15. Flawonoidy jako nutraceutyki 	Wykład e-learning
----	--	-------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

chemia organiczna, biochemia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Składniki bioaktywne w żywności funkcjonalnej i nutraceutykach Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5db97ced703b8.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi, które są składnikami żywności pochodzenia roślinnego, żywności funkcjonalnej i suplementów diety. Wskazanie możliwości wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w żywności o specjalnym przeznaczeniu i suplementach diety.
C2	Wskazanie możliwości wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w żywności o specjalnym przeznaczeniu i suplementach diety.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student w pogłębionym stopniu zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w żywności pochodzenia roślinnego oraz zna dostępne na rynku suplementów diety pochodzenia roślinnego i żywność funkcjonalną	NT_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
W2	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie właściwości nutraceutyków roślinnych i rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożywania suplementów. Student zna zasady technologii produkcji substancji bioaktywnych	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi scharakteryzować różnice pomiędzy żywnością funkcjonalną, nutraceutykami a żywnością tradycyjną. Potrafi wskazać związki bioaktywne znajdujące się w żywności pochodzenia roślinnego.	NT_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi analizować i oceniać substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności.	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Jest gotów do krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w żywności pochodzenia roślinnego dla organizmu.	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych	NT_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 28	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Nutraceutyki (definicje, klasyfikacja). Związki bioaktywne zawarte w żywności pochodzenia roślinnego (związki polifenolowe, sterole i stanole, kwasy omega 3, 6, 9, tokoferole i tokotrienole, witaminy, prebiotyki, błonnik pokarmowy, związki mineralne). Rozwiązania technologiczne w produkcji żywności funkcjonalnej i suplementów. Przegląd dostępnej na rynku żywności funkcjonalnej i nutraceutyków pochodzenia roślinnego.	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, przedmiot realizowany metodą kształcenia na odległość

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

e-learning

Wymagania wstępne

Chemia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Projektowanie nowych produktów żywnościowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb5568584.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu: gospodarka oparta na wiedzy a innowacyjność, strategię technologiczne, produktu, zarządzania firmą i pozyskiwanie technologii, proces opracowania produktu i wdrażanie technologii, promocja produktu, doskonalenie zarządzania technologią.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności oraz z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	NT_P7S_WG04	Projekt

W2	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności.	NT_P7S_WG06	Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności.	NT_P7S_UW02	Projekt
U2	opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości żywności i kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych oraz podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji.	NT_P7S_UW07	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NT_P7S_KK01	Projekt
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska.	NT_P7S_KO04	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 26	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gospodarka oparta na wiedzy - GOW 2. Innowacje i innowacyjność 3. Strategie biznesu, zarządzania, produktu 4. Komputerowe wspomaganie procesów zarządzania i produkcji 5. Pozyskiwanie technologii, źródła, metody 6. Uwarunkowania procesu projektowania produktu 7. Doskonalenie i wdrażanie nowych produktów 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Projekt	100.00%

Wymagania wstępne

Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, Projektowanie technologiczne, Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Mechanizacja i podstawy automatyzacji, Opakowania żywności, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Marketing, Ekonomika i organizacja przemysłu spożywczego, Higiena i toksykologia żywności, Ogólna technologia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia czekolady Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb5572353.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu charakterystyki rozmieszczenia i wielkości produkcji ziarna kakaowego na świecie; przerobu ziarna kakaowego, otrzymywania miazgi i tłuszczu kakaowego oraz kakao. Zapoznanie z produkcją masy czekoladowej, czekolady pełnej i nadziewanej oraz galanterii czekoladowej. Produkty bezcukrowe i o obniżonej kaloryczności. Wyroby czekoladopodobne. Wykorzystanie produktów ubocznych i odpadkowych przerobu ziarna kakaowego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna współczesne problemy związane z produkcją ziarna kakaowego i czekolady	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
W2	wskazuje na postęp w pozyskiwaniu surowców; opisuje tradycyjne i nowe technologie w produkcji czekolady oraz wyrobów czekoladowanych	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
W3	definiuje asortymenty wyrobów czekoladowych	NT_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student określa właściwości surowców i gotowych produktów, umie korzystać z właściwych norm	NT_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
U2	nakreśla przebieg procesów technologicznych związanych z otrzymywaniem czekolady i wyrobów czekoladowanych z uwzględnieniem nowych rozwiązań technologicznych	NT_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest świadomy konieczności aktualizowania wiedzy	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student jest świadomy konieczności wprowadzania nowych rozwiązań technologicznych w produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych	NT_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do zajęć	10	
Konsultacje	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 26	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Wykład 1.	Wprowadzenie. Historia czekolady.	Wykład
	Wykład 2.	Charakterystyka ziarna kakaowego i wstępne etapy obróbki.	
	Wykład 3.	Charakterystyka tłuszczu kakaowego i tłuszczów alternatywnych.	
	Wykład 4.	Czyszczenie, kondycjonowanie, prażenie i rozdrabnianie ziarna kakaowego	
	Wykład 5.	Otrzymywanie tłuszczu i proszku kakaowego; metody uszlachetniania i alkalizacji ziarna.	
	Wykład 6.	Rafinacja i konszowanie.	
	Wykład 7.	Temperowanie masy czekoladowej.	
	Wykład 8.	Formowanie gotowych wyrobów.	
	Wykład 9.	Stosowanie czekolady do oblewania i obtaczania	
	Wykład 10.	Schładzanie, zestalanie, pakowanie i przechowywanie	
	Wykład 11.	Receptury czekolad.	
	Wykład 12.	Otrzymywanie popularnych nadzień	
	Wykład 13.	Wady czekolady	
	Wykład 14.	Wartość żywieniowa czekolady i wyrobów czekoladowanych	
	Wykład 15.	Repozytorium	

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Technologia węglowodanów; Technologia tłuszczów; Ogólna technologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Chocolate Technology Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Technology and Human Nutrition	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code WBiNoZNTZS.MI2BO.5df0eb557c2db.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 2	Examination graded credit	Number of ECTS points 1.0
	Activities and hours lecture: 15	

Goals

C1	The course covers the localization and largeness production of cacao seeds. The technology of chocolate and cacao powder production. Chocolate for diabetic and low-caloric chocolate and chocolate-like products. Utilization of cacao by-products.
----	--

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	Student knows contemporary problems of chocolate processing	NT_P7S_WG07	written credit

W2	shows progress in obtaining of raw materials; is able to describe traditional and new technologies used in chocolate processing	NT_P7S_WG07	written credit
W3	defines assortments of chocolate products	NT_P7S_WG07	written credit
Skills - Student can:			
U1	Student is able to describe properties and possibilities of using different raw materials for chocolate processing; makes use of the relevant standards	NT_P7S_UW06	written credit
U2	describes direction of technological processes connected with chocolate products processing; describes properties of chocolate products	NT_P7S_UW05	written credit
Social competences - Student is ready to:			
K1	Student is aware of the need to update knowledge	NT_P7S_KK01	written credit
K2	Student is conscious of necessity of technical-technological progress introduction in processing of chocolate	NT_P7S_KK02	written credit

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
consultations	1	
exam / credit preparation	10	
Student workload	Hours 26	ECTS 1.0

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	Lecture 1.	Introduction. History of chocolate.	lecture
	Lecture 2.	Characteristics of cocoa beans and first steps of processing.	
	Lecture 3.	Characteristics of cocoa butter and cocoa butter alternatives	
	Lecture 4.	Cleaning, removal of shell, roasting and grinding of cocoa beans	
	Lecture 5.	Cocoa powder and cocoa butter processing. Alkalization.	
	Lecture 6.	Chocolate refining and conching	
	Lecture 7.	Chocolate tempering.	
	Lecture 8.	Moulding of chocolate product	
	Lecture 9.	Chocolate enrobing and panning.	
	Lecture 10.	Cooling, packaging and storage of chocolate products	
	Lecture 11.	Recipes.	
	Lecture 12.	Characteristic of popular fillings.	
	Lecture 13.	Defects of chocolate	
	Lecture 14.	Nutrition and health aspects of chocolate	
	Lecture 15.	Repository	

Course advanced

Teaching methods:

lecture

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written credit	100.00%

Entry requirements

Carbohydrates Technology, Technology of Vegetable Oils, Food Industry Apparatuses



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność ekologiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb5591297.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W trakcie realizacji przedmiotu zostaną przedstawione zagadnienia związane z regulacjami prawnymi związanymi z przetwórstwem żywności ekologicznej. Zasady produkcji, przetwórstwa, kontroli i znakowania żywności ekologicznej. Stan rynku i perspektywy rozwoju żywności ekologicznej na świecie i w Polsce. Konsumenckie kryteria oceny żywności ekologicznej. Bariery zakupu produktów ekologicznych w opinii konsumentów. Kanały dystrybucji żywności ekologicznej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	-w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności -aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka -dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG07, NT_P7S_WK17	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	-analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności -analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu żywności w warunkach gospodarki rynkowej przemysłu spożywczego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w produkcji żywności - samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	NT_P7S_UU14, NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	- podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych - przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NT_P7S_KO03, NT_P7S_KR05	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	15	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1: Regulacje prawne związane z przetwórstwem żywności ekologicznej (Polskie i Unijne regulacje prawne);</p> <p>Wykład 2-3: Zasady i cele ekologicznego systemu uprawy zbóż, owoców i warzyw oraz chowu zwierząt; produkty ekologiczne z okresu przestawiania sposobu uprawy; rolnictwo ekologiczne i jego wpływ na jakość żywności</p> <p>Wykład 4: Żywność ekologiczna a konwencjonalna; konwencjonalny produkt zawierający składniki ekologiczne; jak odróżnić produkt ekologiczny od konwencjonalnego</p> <p>Wykład 5: Żywność ekologiczna zasady produkcji, kontroli i znakowania; ekologiczny przetworzony produkt spożywczy; etykieta przetworzonego produktu; etykieta produktu ekologicznego</p> <p>Wykład 6: Walory żywności ekologicznej- prawda i mity; cechy żywności ekologicznej</p> <p>Wykład 7-10: Ekologiczne metody przetwarzania i przechowywania żywności; główne kierunki innowacji w przetwórstwie ekologicznym</p> <p>Wykład 11: System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym;</p> <p>Wykład 12: Dynamika rozwoju przetwórstwa produktów ekologicznych: producenci i przetwórcy żywności ekologicznej;</p> <p>Wykład 13: Stan rynku i perspektywy rozwoju żywności ekologicznej na świecie i w Polsce; problemy rynku i marketingu produktów ekologicznych w Polsce; perspektywy rozwoju polskiej żywności ekologicznej</p> <p>Wykład 14: Konsumenckie kryteria oceny żywności ekologicznej; bariery zakupu produktów ekologicznych w opinii konsumentów</p> <p>Wykład 15: Kanały dystrybucji żywności ekologicznej; integracja pionowa producentów żywności ekologicznej</p> <p>Wykład 10. Piekarstwo – przebieg procesu a jakość wyrobu gotowego</p> <p>Wykład 11. Zmiany jakościowe buraka cukrowego i ich wpływ na proces produkcji cukru.</p> <p>Wykład 12. Kierunki zużycowania ziemniaka w zależności od jego właściwości.</p> <p>Wykład 13. Czynniki jakościowe surowca krochmalniczego wpływające na proces produkcyjny i jakość gotowego produktu.</p>	Wykład e-learning
----	---	-------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

Wykład prowadzony w formie e-learningu.

Wymagania wstępne

Technologia ogólna, technologie specjalizacyjne, prawo żywnościowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Technologia winiarstwa i piwowarstwa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.5df0eb559b4f6.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z wybranymi aspektami technologii produkcji wina i piwa.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	W stopniu pogłębionym operacje jednostkowe stosowane w technologiach produkcji wina i piwa	NT_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne

W2	Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu technologii winiarstwa i piwowarstwa	NT_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i krytycznie oceniać rozwiązania techniczne i technologiczne w produkcji wina i piwa	NT_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	Komunikować się i dyskutować na tematy związane z technologią winiarstwa i piwowarstwa	NT_P7S_UK10	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii winiarstwa i piwowarstwa w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 26	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nietypowe surowce w piwowarstwie (2h) 2. Trendy w produkcji piw (2h) 3. Piwa niszowe (2h) 4. Drewno w technologii piwowarstwa (2h) 5. Technologia piw bezalkoholowych (2h) 6. Technologia piw bezglutenowych (1h) 7. Wybrane aspekty winiarstwa. Podstawy degustacji win (2h) 8. Alkohole znane i nieznane (2h) 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dopuszcza się przeprowadzenie części wykładów w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Biochemia

Mikrobiologia

Drożdże w procesach fermentacyjnych



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nowoczesne technologie w przetwarzaniu owoców, warzyw i nutraceutyków Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3200.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje zagadnienia dotyczące nowoczesnych technologii i produktów przemysłu owocowo-warzywnego. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące technologii i czynników kształtujących jakość produktów.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	procesy oraz nowoczesne technologie stosowane w sokownictwie, zamrażalnictwie, suszarnictwie, winiarstwie, koncentratkach owocowych i warzywnych	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05	Zaliczenie pisemne
W2	Charakteryzuje wybrane urządzenia i operacje jednostkowe procesów w technologii produkcji przetworów z owoców i warzyw	NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
W3	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu nowych rozwiązań technologicznych w zakresie wybranych technologii owoców i warzyw	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG12	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu owoców i warzyw.	NT_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	Samodzielnie analizować problemy związane z produkcją i jakością żywności	NT_P7S_UW07	Zaliczenie pisemne
U3	wykazuje potrzebę ukierunkowanego kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	NT_P7S_UU14	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii przetwórstwa owoców i warzyw w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	ukierunkowanego kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu. Jest gotów do odpowiedzialności za realizowane na rzecz społeczeństwa działania związane z edukacją.	NT_P7S_KK02, NT_P7S_KO03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Udział w egzaminie	5	
Konsultacje	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Nowoczesne technologie stosowane w sokownictwie. Właściwości prozdrowotne soków owocowych i warzywnych, zastosowanie enzymów w produkcji soków klarownych i mętnych, klarowanie soków, zagrożenia mikrobiologiczne w sokach, technologia produkcji smoothies</p> <p>Zamrażalictwo. Jakość produktów mrożonych, metody mrożenia owoców i warzyw, przechowywanie mrozonek, rozmrażanie, zmiany zachodzące w procesie mrożenia.</p> <p>1) Nowoczesne techniki suszarnicze w produkcji suszy owocowych, warzywnych i ziołowych (5h)</p> <p>Nowoczesne techniki suszarnicze stosowane w przemyśle spożywczym. Moderowanie jakości suszy owocowych, warzywnych i ziołowych poprzez wybrane sposoby suszenia. Zaawansowane metody fizyko-chemiczne oceny żywności przetworzonej, w tym suszonej.</p> <p>Nowe techniki mikroenkapsulacji jako sposoby modyfikacji właściwości funkcjonalnych związków bioaktywnych.</p> <p>Nowoczesne metody mikroenkapsulacji związków biologicznie aktywnych (koacerwacja, suszenie rozpyłowe, metody emulsyjne, etc.) pochodzących z owoców, warzyw i ziół. Projektowanie funkcjonalnych dodatków do żywności za pomocą mikroenkapsulacji. Nowe i funkcjonalne substancje kapsułkujące. Nowoczesne metody modyfikacji właściwości substancji kapsułkujących w produkcji żywności funkcjonalnej.</p> <p>Projektowanie mikro kapsulek o pożądanym właściwościach biologicznych.</p> <p>Zagęszczanie soków owocowych. Sposoby zagęszczania soków owocowych. Produkcja koncentratów owocowych i warzywnych. Zastosowanie kondensatów aromatów jako produktów ubocznych powstających podczas produkcji koncentratów. Formowanie się produktów reakcji Maillarda i karmelizacji podczas produkcji koncentratów owocowych i warzywnych. Zastosowanie soków zagęszczonych i koncentratów owocowych oraz warzywnych w produkcji proszków.</p> <p>Owocowo-warzywne produkty typu 'baby food'. Chutney, leather fruit, masła owocowe i inne produkty smarowne - technologia przetwórstwa oraz wartość odżywcza.</p> <p>Technologia winiarstwa - nowe możliwości i perspektywy rozwoju</p> <p>Zafałszowania i niezgodności w odniesieniu do kodeksu AIJN w produkcji owocowo-warzywnej.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

chemia żywności, technologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Skrobie i ich modyfikacje Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3201.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie się z zagadnieniami produkcji skrobi w krochmalni, wytwarzania modyfikatów i hydrolizatów skrobiowych, zapoznanie się z metodami oceny surowców i gotowych produktów oraz możliwościami ich stosowania w przemyśle spożywczym i niespożywczym.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawy technologii węglowodanów oraz poszerzoną wiedzę z zakresu technologii skrobi	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Egzamin ustny
W2	przemiany fizyko-chemiczne podczas przetwarzania, konserwacji i przechowywania skrobi i jej modyfikatów.	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Egzamin ustny
W3	zagadnienia produkcji i modyfikacji skrobi. Charakteryzuje wybrane aparaty i podstawowe operacje procesów technologicznych	NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG07	Egzamin ustny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach węglowodanowych	NT_P7S_UW01, NT_P7S_UW05	Egzamin ustny
U2	samodzielnie analizować problemy związane z produkcją i jakością skrobi i jej produktów, krytycznie ocenia różne problemy techniczne i technologiczne w zakresie przetwarzania węglowodanów. Potrafi podejmować działania w celu zapewnienia właściwej organizacji produkcji	NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Egzamin ustny
U3	opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania mające na celu podniesienie jakości modyfikowanej i hydrolizowanej skrobi	NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Egzamin ustny
U4	obliczać, analizować i interpretować efektywność procesów w przemyśle skrobiowym pod względem jakości skrobi i jej produktów.	NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW09	Egzamin ustny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	do ukierunkowanej edukacji i samodoskonalenia w zakresie technologii węglowodanów	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Egzamin ustny
K2	współpracy i pracy w zespole odgrywającym różne role. Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie wykonywane działania.	NT_P7S_KR05	Egzamin ustny
K3	postępować zgodnie z precyzyjnymi priorytetami, które pozwalają wykonywać własne i powierzone zadania; Ma świadomość prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Egzamin ustny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	3

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1 Wybrane metody analityczne stosowane w określaniu właściwości produktów węglowodanowych</p> <p>Wykład 2 i 3 Historia skrobi. Technologia przerobu ziemniaka w krochmalni.</p> <p>Wykład 4 Technologia przerobu pszenicy i kukurydzy w krochmalni</p> <p>Wykład 5 Budowa skrobi</p> <p>Wykład 6 Właściwości morfologiczne, fizyczne i chemiczne skrobi</p> <p>Wykład 7 i 8 Modyfikacje chemiczne skrobi w procesach utleniania, estryfikacji i eteryfikacji skrobi</p> <p>Wykład 9 Kopolimery skrobiowe i cyklodekstryny</p> <p>Wykład 10 Modyfikacje skrobi metodami fizycznymi</p> <p>Wykład 11 Stosowanie modyfikatorów skrobiowych w przemyśle</p> <p>Wykład 12 Hydrolizaty skrobiowe. Hydroliza kwasowa i enzymatyczna.</p> <p>Wykład 13 i 14 Maltodekstryny i syropy skrobiowe</p> <p>Wykład 15 Produkcja glukozy</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin ustny	100.00%

Wymagania wstępne

podstawy technologii węglowodanów oraz poszerzoną wiedzę z zakresu technologii skrobi



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska II (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3202.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 75	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot obejmuje badania związane z realizacją pracy magisterskiej, jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW04, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	75	
Konsultacje	30	
Przeprowadzenie badań	65	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 7.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 105	ECTS 4.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 140	ECTS 5.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Praca w grupie, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe II (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3203.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest kontynuacja opracowania teoretycznego i metodycznego pracy magisterskiej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	technologie otrzymywania produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i ich wpływ na kształtowanie jakości produktów finalnych	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06	Referat, Udział w dyskusji

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Referat, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Referat, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł,	NT_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania surowców roślinnych oraz metody i techniki analizy składników w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW01, NT_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia związane są z problematyką określoną tematami prac magisterskich oraz zasadami ich realizacji.	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Referat, Udział w dyskusji	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Współczesne aspekty piekarstwa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3204.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Uczestnictwo w kursie pozwala na uzyskanie wiedzy związanej ze składem mąk chlebowych, procesami biochemicznymi zachodzącymi podczas wytwarzania i wypieku chleba. Uczestnik poznaje szczegółowo surowce i półprodukty stosowane w piekarstwie i ciastkarstwie, zmiany zachodzące podczas wytwarzania, fermentacji i formowania ciasta oraz wypieku pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego, półcukierniczego, cukierniczego czy specjalnego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	ma rozszerzoną wiedzę z zakresu biochemii zbóż, przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania pieczywa i wyrobów ciastkarskich	NT_P7S_WG01, NT_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
W2	zna w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe stosowane w produkcji piekarskiej i ciastkarskiej	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
W3	w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące wytwarzania wybranych produktów piekarskich i ciastkarskich	NT_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	samodzielnie analizować problemy związane z produkcją i jakością pieczywa i wyrobów ciastkarskich, krytycznie oceniać różne rozwiązania techniczne i technologiczne w zakresie przetwórstwa wyrobów piekarskich i ciastkarskich	NT_P7S_UW06	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
U2	opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości wyrobów piekarskich i ciastkarskich oraz podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji	NT_P7S_UW07	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
U3	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	NT_P7S_UU14	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu biochemii zbóż, technologii piekarstwa i ciastkarstwa w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
K2	uwzględniania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji
K3	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NT_P7S_KR05	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Konsultacje	2
Udział w egzaminie	3
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	45

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Tematyka wykładów: Biochemia Zbóż (6 godz. wykładu prowadzi dr hab. Anna Czubaszek, prof.nadzw. UPWr)</p> <p>Wykład 1. Klasyfikacja białek zbożowych i ich znaczenie w technologii piekarskiej.</p> <p>Wykład 2. Enzymy proteolityczne ziarna zbóż i ich wpływ na wartość wypiekową mąki.</p> <p>Wykład 3. Gluten- struktura i właściwości.</p> <p>Wykład 4. Skrobia i enzymy amylolityczne oraz ich znaczenie w technologii piekarskiej.</p> <p>Wykład 5. Lipidy, lipaza i lipooksydaza ziarna zbóż i ich wpływ na wartość wypiekową.</p> <p>Wykład 6. Pentozany i ich znaczenie w procesie powstawania ciasta.</p> <p>Tematyka wykładów: Technologia piekarstwa (16 godz. wykładu prowadzi dr inż. Agata Wojciechowicz-Budzisz)</p> <p>Wykład 1. Historia piekarstwa na świecie i na ziemiach polskich.</p> <p>Wykład 2. Surowce stosowane w piekarstwie.</p> <p>Wykład 3. Dostawa, magazynowanie i przygotowanie surowców do produkcji.</p> <p>Wykład 4. Procesy zachodzące podczas wytwarzania i fermentacji ciasta.</p> <p>Wykład 5. Metody przygotowania ciasta pszennego, żytniego i mieszanego.</p> <p>Wykład 6. Dzielenie i formowanie ciasta. Procesy zachodzące podczas wypieku.</p> <p>Wykład 7. Wypiek odroczone, jakość i wady pieczywa.</p> <p>Wykład 8. Polepszacze i dodatki stosowane w piekarstwie. Produkcja pieczywa specjalnego - pumpernikiel, chrupkie, bezglutenowe.</p> <p>Tematyka wykładów: Technologia ciastkarstwa (8 godz. wykładu prowadzi dr inż. Agata Wojciechowicz-Budzisz)</p> <p>Wykład 1. Charakterystyka wybranych półproduktów ciastkarskich.</p> <p>Wykład 2. Kremy, masy, marcepan, lody.</p> <p>Wykład 3. Syropy, pomady, glazury, galaretki, przetwory owocowe.</p> <p>Wykład 4. Wyroby ciastkarskie z Polski i ze świata.</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

biochemia, mikrobiologia, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, ogólna technologia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Intensyfikacja produkcji etanolu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3205.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zpoznanie studentów z zagadnieniami intensyfikacji produkcji etanolu. Przekazanie wiedzy z zakresu wykorzystania niekonwencjonalnych surowców i drobnoustrojów w produkcji etanolu. Wprowadzenie w zagadnienia kinetyki procesów fermentacyjnych. Zapoznanie studentów z technologią napojów spirytusowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu intensyfikacji produkcji etanolu, niekonwencjonalnych mikroorganizmów w procesach fermentacyjnych, kinetyki procesów fermentacyjnych i technologii napojów spirytusowych	NT_P7S_WG07	Egzamin pisemny
W2	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe oraz maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe stosowane w nowoczesnym gorzelnictwie	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i procesach stosowanych w nowoczesnym gorzelnictwie	NT_P7S_UW05	Egzamin pisemny
U2	samodzielnie analizować problemy związane z procesami stosowanymi w intensywnej produkcji etanolu, krytycznie oceniać rozwiązania techniczne i technologiczne	NT_P7S_UW06	Egzamin pisemny
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu intensywnej produkcji etanolu w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny
K2	uwzględnienia znaczenia wiedzy z zakresu nowoczesnego gorzelnictwa w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK02	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 76	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>a) INTENSYFIKACJA PRODUKCJI ETANOLU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nowoczesne gorzelnictwo- kierunki rozwoju 2. Energooszczędna, bezodpadowa produkcja etanolu na cele paliwowe 3. Surowce wysokowydajne oraz niekonwencjonalne w produkcji etanolu I i III generacji 4. Efektywne metody przygotowania surowców skrobiowych. 5. Nowoczesne systemy fermentacyjne w gorzelnictwie - technologia fermentacji VHG, systemy SSF, fermentacja pod obniżonym ciśnieniem 6. Aktywność fermentacyjna drożdży w warunkach intensywnej produkcji etanolu. 7. Wykorzystanie membranowych technik separacyjnych w produkcji etanolu i zagospodarowaniu strumieni odpadowych 8. Wykorzystanie wywaru do produkcji biogazu oraz DDGS <p>b) NIEKONWENCJONALNE DROBNOUSTROJE W PRODUKCJI ETANOLU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wykorzystanie drobnoustrojów fermentujących laktozę do produkcji etanolu z serwatki. 2. Bioetanol II generacji. Metabolizm ksylozy u bakterii, drożdży i pleśni. 3. Zastosowanie skojarzonych kultur drobnoustrojów w procesach fermentacji niekonwencjonalnych surowców 4. Wybrane techniki inżynierii genetycznej jako narzędzia modyfikacji drobnoustrojów stosowanych w produkcji bioetanolu. 5. Wykorzystanie bakterii w produkcji etanolu. 6. Niekonwencjonalne drobnoustroje w technologii fermentacji. 7. Drożdże o uzdolnieniach amylolitycznych - potencjał ich wykorzystania w technologii fermentacji surowców skrobiowych. 8. Wykorzystanie grzybów strzępkowych w procesach fermentacyjnych. <p>c) KINETYKA PROCESÓW FERMENTACYJNYCH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojęcie kinetyki procesów mikrobiologicznych: badanie przebiegu procesu, wpływu warunków hodowli na uzyskiwane efekty. 2. Wzrost biomasy w fermentorach. Szybkość wzrostu biomasy. 3. Środowiskowe i metaboliczne czynniki warunkujące wzrost drobnoustrojów. 4. Systemy fermentacyjne: procesy okresowe, ciągłe, półciągłe, okresowe z zasilaniem. Rodzaje fermentorów. 5. Parametry efektywności procesu: wydajność produktu, bilans masowy procesu. Sterowanie metabolizmem drobnoustrojów. 6. Podstawowe parametry kinetyczne i ich wyznaczenie w różnych systemach hodowlanych. 7. Możliwości poprawy produktywności systemów fermentacyjnych przez zastosowanie unieruchomionych komórek drożdży. <p>d) TECHNOLOGIA NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyroby spirytusowe- klasyfikacja. Charakterystyka surowców wykorzystywanych do zestawienia napojów spirytusowych. 2. Technologia produkcji wódek naturalnych owocowych. 3. Technologia produkcji wódek naturalnych zbożowych. 4. Procesy zachodzące w czasie uszlachetniania wódek naturalnych. 5. Dojrzewanie napojów spirytusowych w beczkach. 6. Przegląd wybranych napojów spirytusowych. 7. Nietypowe napoje spirytusowe 	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Dopuszcza się przeprowadzenie części wykładów w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia, Chemia fizyczna, Microbiologia, Biochemia, Technologia fermentacji



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska II (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3206.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 75	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	realizacja eksperymentu w ramach pracy magisterskiej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności głównie pochodzenia zbożowego; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością;	NT_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
----------------------------------	---

Ćwiczenia laboratoryjne	75	
Konsultacje	30	
Przeprowadzenie badań	75	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 7.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 105	ECTS 4.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 150	ECTS 6.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia z zakresu szeroko rozumianej technologii żywności głównie pochodzenia zbożowego, zarządzania jakością żywności i analizy żywności, ze szczególnym uwzględnieniem tematu pracy magisterskiej	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe II (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3207.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu związanego z technologią fermentacji, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08, NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NT_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	45	
Przygotowanie do zajęć	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia związane są z problematyką określoną tematami prac magisterskich związanych z technologią fermentacji oraz zasadami jej realizacji.	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Dopuszcza się przeprowadzenie części seminariów w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, seminarium dyplomowe I



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Nowoczesne metody w przetwórstwie drobiu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3208.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: aktualnych innowacyjnych technologii stosowanych w zakładach uboju drobiu; wpływu niekonwencjonalnych technik na jakość i bezpieczeństwo żywności poddanej obróbce technologicznej
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności	NT_P7S_WG02	Egzamin pisemny
W2	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności	NT_P7S_UW02	Egzamin pisemny
U2	Absolwent potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki	NT_P7S_UW08	Egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Konsultacje	10	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie prezentacji/referatu	19	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 41	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Nowoczesne technologie w zakładach przetwórczych; Niekonwencjonalne technologie, regulacje prawne w zakresie stosowania niektórych technologii, Technologia analizy procesu	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

- Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego
- Ogólna technologia żywności
- Technologia drobiu i jaj



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Surowcowo-procesowe uwarunkowania przetwórstwa mięsa i ryb Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3209.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu: Procesy dojrzewania mięsa. Funkcje technologiczne maszyn, urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsnym. Podstawy teoretyczne, procesy jednostkowe, uwarunkowania technologii wytwarzania i utrwalania przetworów mięsnych. Uwarunkowania jakościowe mięsa zwierząt rzeźnych i ryb. Technologie produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych.	NT_P7S_WG05	Egzamin pisemny
W2	w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności.	NT_P7S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu żywności w warunkach gospodarki rynkowej przemysłu spożywczego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w produkcji żywności.	NT_P7S_UW03	Egzamin pisemny
U2	analizować i interpretować zależności zjawisk fizycznych i biochemicznych zachodzących w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości.	NT_P7S_UW05	Egzamin pisemny
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NT_P7S_KK01	Egzamin pisemny
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska.	NT_P7S_KO04	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Konsultacje	1	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 82	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Produkcja mięsa w Polsce i na świecie, surowce dla przetwórstwa mięsnego klasyfikacja tusz zwierząt rzeźnych</p> <p>2. Jakość mięsa i czynniki ją warunkujące</p> <p>3. Teoria i praktyka procesu peklowania</p> <p>4. Fizykochemiczne podstawy procesu wędzenia</p> <p>5. Rodzaje i funkcje maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie mięsnym</p> <p>6. Podstawy teoretyczne, technologie, procesy jednostkowe oraz wady jakościowe przy produkcji kiełbas drobno, średnio i grubo rozdrobnionych</p> <p>7. Podstawy teoretyczne, technologie, procesy jednostkowe oraz wady jakościowe przy produkcji wyrobów podrobowych i restrukturyzowanych</p> <p>8. Podstawy teoretyczne, technologie, procesy jednostkowe oraz wady jakościowe przy produkcji wędlin surowych</p> <p>9. Podstawy teoretyczne, technologie, procesy jednostkowe oraz wady jakościowe przy produkcji wędzonek</p> <p>10. Podstawy teoretyczne, technologie, procesy jednostkowe oraz wady jakościowe przy produkcji konserw pasteryzowanych i sterylizowanych</p> <p>11. Niekonwencjonalne metody utrwalania, skojarzone metody utrwalania, teoria płatków</p> <p>12. Charakterystyka jakościowa morskich surowców żywnościowych o największym znaczeniu przetwórczym</p> <p>13. Wstępna obróbka mechaniczna surowców, chłodzenie i chłodnicze przechowywanie, zamrażanie zamrażalnicze i przechowywanie ryb</p> <p>14. Suszenie solenie i marynowanie ryb</p> <p>15. Produkcja przetworów z mięsa ryb (surimi), produkcja maczki rybnej i olejów, koncentraty i izolaty wytwarzane z surowców morskich</p>	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

chemia żywności, biochemia, mikrobiologia ogólna technologia żywności, technologia mięsa, technologia drobiu i jaj



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska II (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI2B.3210.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 7.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 75	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest realizacja celów pracy dyplomowej za pomocą odpowiednio dobieranych materiałów, metod oraz aparatury. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością.	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej.	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników.	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych.	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań.	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych.	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	75	
Przygotowanie do zajęć	30	
Konsultacje	45	
Przeprowadzenie badań	60	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 210	ECTS 7.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 120	ECTS 4.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 135	ECTS 5.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta	100.00%

Dodatkowy opis

Ścisła współpraca studenta z promotorem.

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, technologie kierunkowe; mleczarstwa, mięsa, drobiu i jaj, systemy zarządzania jakością



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe II (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ005.MI2B.3211.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Prezentacja

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem technologii produktów zwierzęcych.	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Prezentacja
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł.	NT_P7S_UW01	Prezentacja
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Prezentacja
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych.	NT_P7S_KO04	Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Konsultacje	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu</p> <p>2-5. Prezentacje studentów dotyczące aktualizacji części teoretycznej i metodycznej związanej z tematyką pracy magisterskiej.</p> <p>6-10. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej cz. 1.</p> <p>11-15. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej cz. 2.</p>	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w technologiach przetwarzania i utrwalania żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i interpretacji, zasady funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nowoczesne metody analizy sensorycznej żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI2B.3264.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z innowacyjnymi metodami analizy sensorycznej produktów fermentowanych. Ocena cech charakterystycznych i wad sensorycznych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W zaawansowanym stopniu nowoczesne metody i techniki analizy sensorycznej produktów fermentowanych	NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
W2	W zaawansowanym deskryptory sensoryczne różnych grup produktów spożywczych	NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	ocenić własną wrażliwość sensoryczną oraz dobrać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy sensorycznej	NT_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
U2	stosować specjalistyczną terminologię z dziedziny sensorycznej analizy żywności	NT_P7S_UK10	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania wiedzy i umiejętności do krytycznej oceny metod analizy sensorycznej	NT_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
K2	wykonania prawidłowej oceny cech sensorycznych produktów fermentowanych	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań
K3	Wykorzystania wiedzy w procesie wytwarzania produktów fermentowanych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie raportu	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 40	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody oceny indywidualnych zdolności sensorycznych, w tym daltonizmu smakowego i zapachowego. 2. Wykorzystanie metody skalowania w analizie sensorycznej celem określenia intensywności bodźców sensorycznych i nut zapachowych. Identyfikacja smaków i zapachów oraz określenie ich wyczuwalności metodą oznaczania wartości progowych. 3. Identyfikacja atrybutów i wad produktów fermentowanych z wykorzystaniem standardów zapachowych Flavor Activ. 4. Analiza olfaktometryczna wybranych produktów. 5. Biologiczne metody wzbogacania smaku i aromatu produktów spożywczych – bioflavoring. 6. Wykorzystanie poznanych metod w analizie sensorycznej napojów fermentowanych. 7. Wykorzystanie poznanych metod w analizie sensorycznej żywności fermentowanej. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, Dopuszcza się przeprowadzenie części zajęć w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Referat, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Ocena sprawozdań	100.00%

Wymagania wstępne

Analiza żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI4B.1773.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 20.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przygotowanie pracy dyplomowej, w tym opracowanie otrzymanych wyników oraz ich analiza i konfrontacja z danymi dostępnymi w literaturze naukowej w konsultacji z promotorem. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06	Praca dyplomowa

W2	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WK14	Praca dyplomowa
W3	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu systemów zarządzania jakością oraz zagadnienia dotyczące towaroznawstwa artykułów spożywczych	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WK16, NT_P7S_WK17	Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informację pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UK11	Praca dyplomowa
U2	precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NT_P7S_UK11	Praca dyplomowa
U3	dobierać i wykorzystywać programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań, korzystać z internetowych baz danych	NT_P7S_UW08	Praca dyplomowa
U4	samodzielnie przygotowywać projekty i prace naukowe z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka, potrafi je zaprezentować; dyskutuje na tematy związane ze studiowanym kierunkiem	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW09	Praca dyplomowa
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	świadomej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska. .	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KO04	Praca dyplomowa
K2	świadomego korzystania z zasobów internetowych, zna zagrożenia związane z nieprawidłowym przechowywaniem i przekazywaniem danych	NT_P7S_KR05	Praca dyplomowa
K3	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NT_P7S_KO03, NT_P7S_KR05	Praca dyplomowa

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	100	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50	
Przeprowadzenie badań	300	
Przygotowanie pracy dyplomowej	100	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 560	ECTS 20.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 110	ECTS 4.0

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 300	ECTS 12.0
--	-----------------------------	---------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta	Prace kontrolne i przejściowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Praca dyplomowa	100.00%

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, technologie kierunkowe



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Komunikacja w biznesie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.5e26dc1c1a332.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot ma na celu wyposażenie studentów w podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu komunikowania w działalności biznesowej - interpersonalnego, grupowego i medialnego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zjawiska społeczne.		Kolokwium
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	utrwalania potrzeby uczenia się przez całe życie.		Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji w biznesie, modele i zasady skutecznej komunikacji, kompetencja komunikacyjna (2h). 2. Budowanie marki osobistej za pośrednictwem komunikacji werbalnej i niewerbalnej (2h). 3. Dokumenty aplikacyjne jako narzędzie komunikowania się z potencjalnym pracodawcą (2h). 4. Skuteczna autoprezentacja podczas rozmowy kwalifikacyjnej (2h). 5. Rola savoir vivre'u w budowaniu marki osobistej – zwroty grzecznościowe, precedencja, kultura osobista (2h). 6. Komunikacja w zespole zadaniowym (2h) 7. Audyt komunikacyjny jako narzędzie diagnozowania procesów komunikowania w organizacji (2h) 8. Rozwiązywanie sytuacji trudnych w bezpośrednich interakcjach, techniki asertywnej komunikacji (2h). 9. Prowadzenie negocjacji biznesowych, typy negocjacji, strategie i techniki negocjacji (2h). 10. Komunikacja w procesie kierowania zespołem pracowniczym (2h). 11. Zasady wystąpień publicznych (2h). 12. Komunikowanie się z mediami (2h). 13. Planowanie i realizacja kampanii komunikacyjnych (2h). 14. Zarządzanie komunikacją w sytuacjach kryzysowych (2h). 15. Repetytorium (2h). 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100.00%

Dodatkowy opis

Zgodnie ze specyfiką pracy z bardzo licznymi grupami wykładowymi w ramach ogólnouczelnianych kursów humanistyczno-społecznych: końcowa ocena z kursu stanowi składową punktację w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, weryfikowanych podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania: A) odtwórcze – sprawdzające przyswojenie przez studenta podstawowych informacji, B) problemowe – oceniające umiejętności i kompetencje społeczne. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 51%.

Wymagania wstępne

Pozytywna ocena z zaliczenia z co najmniej jednego przedmiotu humanistycznego w ramach toku studiów.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Coaching

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.1580284806.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 1, Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z terminologią.
C2	Wykłady przybliżają coaching jako zjawisko i prezentują specyfikę pracy coacha.
C3	Wykład wprowadza techniki, narzędzia i modele coachingowe.
C4	Studenci ćwiczą strategie coachingowe oraz dokonują - wg instrukcji wykładowcy - samooceny, przybliżając się do osiągnięcia ważnych celów życiowych i zawodowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie ustne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie ustne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Obserwacja pracy studenta
U2	dokształcać się przez całe życie;		Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myśleć i działać kreatywnie;		Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Coaching - znaczenie. Charakterystyka pracy coacha. Różnice pomiędzy life coachingiem i business coachingiem. Proces coachingu. Jak pracuje coach: budowanie relacji z Klientem (zaufanie i komunikacja). Narzędzia w coachingu - zastosowanie w praktyce. Ewaluacja i etyka pracy coacha. Studia przypadków - praca indywidualna z klientem/studentem. Repetytorium.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Metoda problemowa, Metoda projektów, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza ze szkoły średniej;



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska III (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI4B.3212.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot obejmuje badania związane z realizacją pracy magisterskiej, jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08	Obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	20	
Przeprowadzenie badań	30	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Praca w grupie, Dyskusja, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe III (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI4B.3213.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności,	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Praca dyplomowa

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii owoców, warzyw i nutraceutyków roślinnych	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Praca dyplomowa
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł,	NT_P7S_UW01	Praca dyplomowa
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności,	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Praca dyplomowa
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW08	Praca dyplomowa
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Praca dyplomowa
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Praca dyplomowa

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia związane są z problematyką określoną tematami prac magisterskich oraz zasadami jej realizacji.	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Praca dyplomowa	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska III (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI4B.3214.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	realizacja prac badawczych związanych z tematem prac magisterskich
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności pochodzenia zbożowego; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i dietetyki oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych związanych z analiza surowców oraz przetworów zbożowych i systemów zarządzania jakością;	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Konsultacje	20
Przeprowadzenie badań	40

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 70	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia z zakresu szeroko rozumianego przetwórstwa surowców zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem tematu pracy magisterskiej	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe III (TFiZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNTZS.MI4B.3215.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu związanego z technologią fermentacji, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08, NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NT_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	45	
Przygotowanie do zajęć	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia związane są z problematyką określoną tematami prac magisterskich związanych z technologią fermentacji oraz zasadami jej realizacji.	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Dopuszcza się przeprowadzenie części seminariów w formie zdalnej

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska III (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI4B.3216.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest weryfikacja postawionej hipotezy pracy dyplomowej z zakresu technologii produktów zwierzęcych za pomocą odpowiednio dobieranych materiałów, metod, aparatury oraz dyskusji z wynikami innych autorów. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i diety oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06, NT_P7S_WG09	Obserwacja pracy studenta
W2	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością.	NT_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta
W3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej.	NT_P7S_WK16	Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW06, NT_P7S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników.	NT_P7S_UW08, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych.	NT_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań.	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych.	NT_P7S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	15	
Konsultacje	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta	100.00%

Dodatkowy opis

Ścisła współpraca studenta z promotorem.

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, technologie kierunkowe; mleczarstwa, mięsa, drobiu i jaj, systemy zarządzania jakością



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe III (ŻPZ) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZ00S.MI4B.3217.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności.	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Prezentacja

W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem technologii produktów zwierzęcych.	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Prezentacja
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł.	NT_P7S_UW01	Prezentacja
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności.	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Prezentacja
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować.	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka.	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02	Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych.	NT_P7S_KO04	Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Konsultacje	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu</p> <p>2-6. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej cz. 1</p> <p>7-11. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej oraz metod statystycznych w opracowaniu wyników badań cz. 2.</p> <p>12-15. Prezentacja wyników pracy dyplomowej.</p>	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w technologiach przetwarzania i utrwalania żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i interpretacji, zasady funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego