

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Biotechnologia w kuchni
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy/ elektyw kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr Maciej Kluz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Maciej Kluz

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4	15								1

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Ogólna wiedza z technologii żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z dziedziną biotechnologii żywności.
C2	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu nowoczesnych procesów biotechnologicznych mających zastosowanie w przemyśle spożywczym.
C3	Dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchni molekularnej.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Definiuje poszczególne bioprocesy zachodzące w przemyśle spożywczym.	K_W07
EK_02	Rozpoznaje mikroorganizmy o znaczeniu biotechnologicznym w produkcji żywności.	K_W07

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Znaczenie biotechnologii żywności.
Perspektywy rozwoju biotechnologii żywności.
Nowoczesne trendy kulinarne w gastronomii.
Historia kuchni molekularnej.
Specyficzne przygotowanie potraw w kuchni molekularnej.
Pokaz kuchni molekularnej.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, praca w grupach, dyskusja.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Zaliczenie pisemne z oceną.	W
EK_02	Zaliczenie pisemne z oceną.	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów UCZENIA SIĘ. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów):): dst 51 - 65%, dst plus 66 - 75%, db 76 - 85%, db plus 86 - 95%, bdd 96-100%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
SUMA GODZIN	26
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Chmiel „Biotechnologia – podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne”. PWN Warszawa.
2. E. Klimiuk, M. Łebkowska, Biotechnologia w ochronie środowiska, PWN W-wa 2005.
3. S. Malepszy „Biotechnologia roślin” 2001, PWN Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

1. K. Szewczyk „Technologia biochemiczna”. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, W-wa 2003.
2. Jan Fiedurek „Procesy jednostkowe w biotechnologii – ćwiczenia” Wydawnictwo UMCS, Lublin 2000.
3. R. Zarzycki, M. Imbierowicz, M. Stelmachowski, „Wprowadzenie do inżynierii i ochrony środowiska”, tom. 1 i 2, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, W-wa, 2007.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej