

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Przechowalnictwo żywności
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr Katarzyna Dereń
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Katarzyna Dereń, mgr Ewelina Polak

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykl. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
I	6	8							1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X 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

PODSTAWOWA WIEDZA DOTYCZĄCA TECHNOLOGII ŻYWNOSCI.

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zadaniami przechowalnictwem, utrwalania żywności oraz rodzajami opakowań.
C2	Zapoznanie studentów z warunkami w jakich można osiągnąć przedłużenie trwałości surowców, półproduktów i gotowych produktów i zmianami jakie mogą mieć miejsce w ich jakości w trakcie przechowywania.

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	Właściwie definiuje i opisuje czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą żywności.	K_Wo8
EK_02	Właściwie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.	K_U07
EK_3	Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z przechowalnictwa żywności.	K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Opakowania.
Utrwalanie żywności niskimi i wysokimi temperaturami.
Utrwalanie żywności przez zakwaszanie.
Utrwalanie żywności poprzez odwadnianie.
Chemiczne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Przechowalnictwo mięsa i jego przetworów
Przechowalnictwo mleka i jego przetworów oraz jaj

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Przechowalnictwo tłuszczów, owoców i warzyw
Przechowywanie pieczywa i koncentratów spożywczych.
Przechowywanie używek roślinnych i wyrobów przemysłu fermentacyjnego.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenia praktyczne, metoda projektów

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	w
EK_02	Zaliczenie pisemne, projekt	ćw
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi</p> <p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć, ocena przygotowania do zajęć, dyskusja w czasie ćwiczeń, sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń, opis przypadku zaliczenia pisemne <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p> <p>Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu: – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <p>Kolokwium pisemne</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%</p> <p>3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%</p>
--

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie zorganizowane w postaci prezentacji.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

ZAKRES OCEN: 2,0 - 5,0

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	14

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	16
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gajewski M.: Przechowalnictwo warzyw. - Wyd. 2 popr. i uzup. Wydaw. Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa 2005.
2. Zin M., Znamirowska A.: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo "Mitel", Rzeszów, 2004.
3. Zin M.: Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wydaw. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2008.
4. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009
5. Ocena jakości i przechowalnictwo produktów rolnych : przewodnik metodyczny do ćwiczeń / pod red. Zdzisława Ciećko. - Wyd. 2 popr. i uzup. - Olsztyn : Wydaw. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2003.
6. Technika chłodnicza dla praktyków : przechowalnictwo i transport / pod red. Bolesława Gazińskiego ; [aut. B. Gaziński i in.]. - Poznań : "Systherm Serwis", 2003.

Literatura uzupełniająca:

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej