

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Produkcja potraw i towaroznawstwo 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
Koordynator	Dr hab. Katarzyna Dereń, Prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr hab. Katarzyna Dereń, Prof. UR, dr Grzegorz Sobek

* -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
I	10			8					2

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)

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza dotycząca technologii żywności i towaroznawstwa.

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z technologią produkcji potraw wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych
C2	Poznanie wpływu przemian fizyko-chemicznych, biologicznych zachodzących w składnikach żywności na jakość i trwałość potraw
C3	Kształtowanie umiejętności wykorzystania specjalistycznej wiedzy dotyczącej żywności w celu opracowania schematów technologicznych produkcji potraw

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	Posiada wiedzę z zakresu charakterystyki towaroznawczej środków spożywczych, procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności oraz przygotowywania potraw.	K_Wo8
EK_02	Potrafi przygotować schemat technologiczny potrawy uwzględniając właściwy dobór surowców, technikę obróbki, bezpieczeństwo i jakość żywności.	K_Uo7
EK_03	Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z produkcji potraw i towaroznawstwa.	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii produkcji potraw.
Przyprawy w technologii kulinarnej.
Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowania potraw.
Wpływ różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowanych warzyw.
Owoce, warzywa, wpływ form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw.
Grzyby w technologii gastronomicznej.
Dodatki strukturotwórcze w produkcji potraw.

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

Treści merytoryczne

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

Warzywa i owoce jako surowce do produkcji surówek i sałatek
Wpływ obróbki technologicznej na jakość nasion roślin strączkowych
Rola jaj w technologii gastronomicznej
Mleko i napoje mleczne w technologii potraw
Wpływ składu mięsa, temperatury i sposobu prowadzenia obróbki cieplnej na jakość i wydajność potraw z mięsa
Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej
Właściwości technologiczne ziemniaków i ocena ich przydatności do różnych potraw

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, dyskusja, 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, ćw
EK_02	Sprawozdanie	ćw
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi. Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi</p> <p>Ćwiczenia :</p> <p>Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi</p> <p>- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego</p> <p>- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <p>5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%</p>

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81- 90%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71- 80%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61- 70%

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

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach
2. obserwacja pracy studenta
3. bieżąca informacja zwrotna
4. ocena przygotowanej pracy (zadania)
6. dyskusja w czasie ćwiczeń
7. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń
8. zaliczenie pisemne końcowe w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

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	18
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	35
SUMA GODZIN	55
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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. Podstawy technologii gastronomicznej: praca zbiorowa / pod red. Stanisława Zalewskiego; [aut. S. Zalewski i in.]. - Wyd. 4, (dodr.). - Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2009.
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
3. Litwińczuk Z: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne. Warszawa 2012.
4. Czasopisma branżowe

Literatura uzupełniająca:

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej