

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

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 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 | 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)

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): 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

| | |
|----------------|--|
| C ₁ | Zapoznanie studentów z zadaniami przechowalnictwa, utrwalania żywności oraz rodzajami opakowań. |
| C ₂ | Zapoznanie studentów z warunkami w jakich można osiągnąć przedłużenie trwałości surowców, półproduktów oraz gotowych produktów i przewidywanymi zmianami 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 | Student posiada wiedzę z zakresu stosowanych metod utrwalania żywności, czasu i sposobu przechowywania różnych grup produktów spożywczych | 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_Uo7 |
| EK_03 | Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z przechowalnictwa żywności. | K_Uo6 |

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 |
| Czynniki warunkujące trwałość żywności |

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

| |
|---|
| Wpływ opakowań na jakość i przedłużenie trwałości produktów spożywczych |
| Przemiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania |
| Przechowalność mięsa i jego przetworów |
| Przechowalność mleka i jego przetworów oraz jaj |
| Przechowalność 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: 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 | Kolokwium | w,ćw |
| EK_02 | Sprawozdanie | ćw |
| EK_02 | Obserwacja w trakcie zajęć | ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi. Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi

Ćwiczenia :

Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi

- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego

- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału

Ocena wiedzy:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%

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 w formie prezentacji
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 | 14 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | 1 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 15 |
| 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., Znamiorska A.: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo "Mitel", Rzeszów, 2004.
3. Zin M.: Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wydaw. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2008.
4. Leszczyński k, Żbikowska A.: Opakowania i pakowanie żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. 2016.
5. Małecka M, Samotyja U.: Kształtowanie jakości żywności. Wydawnictwo UEP. Poznań. 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009
2. 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.
3. Panfil-Kuncewicz H, Kuncewicz A, Juśkiewicz M. Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Olsztyn. 2012.
4. Technika chłodnicza dla praktyków : przechowalnictwo i transport / pod red. Bolesława Gazińskiego ; [aut. B. Gaziński i in.]. - Poznań : "Systherm Serwis", 2003.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej