

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	KONWENCJONALNE I NIEKONWENCJONALNE SYSTEMY UTRWALANIA ŻYWNOŚCI
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	do wyboru
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr inż. Magdalena Buniowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Magdalena Buniowska

* - 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		30							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

Produkcja roślinna/ Produkcja surowców roślinnych, Produkcja zwierzęca/ Produkcja surowców zwierzęcych

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z konwencjonalnymi i niekonwencjonalnymi metodami utrwalania żywności
C ₂	Przygotowanie studentów do korzystania z nowoczesnych technik utrwalania żywności
C ₃	Poszerzenie wiedzy z zakresu przechowywania żywności

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	Charakteryzuje konwencjonalne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności	K_Wo7
EK_02	Omawia nowoczesne techniki utrwalania żywności stosowane w przechowywaniu	K_Uo4
EK_03	przestrzega zasady etyki zawodowej	K_Ko4

3.3 Treści programowe

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

Treści merytoryczne
Podział metod utrwalania żywności
Metody fizyczne utrwalania żywności (utrwalanie niskimi temperaturami, utrwalanie wysokimi temperaturami, utrwalanie przez odwadnianie)
Metody chemiczne utrwalania żywności
Metody biologiczne utrwalania żywności
Utrwalanie żywności metodami niekonwencjonalnymi
Przechowywanie środków żywnościowych (warunki i wpływ czynników otoczenia)
Zmiany zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: praca w grupach

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	ćw
EK_02	kolokwium	ĆW
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ĆW

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie oceny z kolokwium. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.
--

O ocenie pozytywnej z przedmiotu, po uzyskaniu zaliczenia z ćwiczeń, decyduje liczba uzyskanych punktów (> 50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%.

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:
 Molenda J. Wybrane niekonwencjonalne metody utrwalania żywności. Medycyna Wet. 2007, 63 (9): 1016-1020
 Drużkowski M., Pietrzyk S. Nowoczesne metody utrwalania żywności. Laboratorium. 2006, (8-9): 32

Literatura uzupełniająca:
 Kołożyn-Krajewska D. Sikora T, Skrzypek M, Towaroznawstwo, WSIP, WARSZAWA 1999

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej