

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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 Żywienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	do wyboru I
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejek

* - *opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce***1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
5		20							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)

ĆWICZENIA AUDYTORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: 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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	charakteryzuje konwencjonalne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności	K_Wo7
EK_02	potrafi wykorzystać 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

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 audytoryjne: praca w grupach, analiza problemów.

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. aud.
EK_02	kolokwium	ćw. aud.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. aud.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie oceny z kolokwium i aktywności na zajęciach.
--

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (> 50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, 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	20
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	4
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Molenda J. 2007. Wybrane niekonwencjonalne metody utrwalania żywności. Medycyna Wet., 63 (9), 1016-1020.

Drużkowski M., Pietrzyk S. 2006. Nowoczesne metody utrwalania żywności. Laboratorium, (8-9), 32.

Literatura uzupełniająca:

Kołożyn-Krajewska D. Sikora T, Skrzypek M. 1999. Towaroznawstwo. WSIP, Warszawa.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej