

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	KONCENTRATY SPOŻYWCZE
Kod przedmiotu *	-
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	do wyboru II
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Karolina Pycia
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Karolina Pycia, dr inż. Joanna Kaszuba

* - *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
7				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)
LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja i przechowywalność żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania żywności, Straty żywności w łańcuchu dostaw

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie z zagadnieniem oraz znaczeniem koncentratów spożywczych w branży spożywczej
C ₂	Poszerzenie wiedzy z zakresu klasyfikacji koncentratów spożywczych, stosowanych surowców i półproduktów oraz technologii wytwarzania
C ₃	Poszerzenie wiedzy z zakresu utrwalania oraz przechowywania koncentratów spożywczych
C ₄	Nabywanie umiejętności opracowania/projektowania nowych koncentratów spożywczych

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	definiuje i klasyfikuje koncentraty spożywcze oraz objaśnia ich znaczenie w przemyśle spożywczym	K_Wo6
EK_02	wymienia i opisuje metody utrwalania koncentratów spożywczych oraz opisuje warunki ich przechowywania	K_Wo7
EK_03	opracowuje schemat wytwarzania nowego koncentratu spożywczego oraz weryfikuje możliwość jego wytworzenia i efektywność przechowywania	K_Uo2 K_Uo4 K_Uo7
EK_04	wykazuje odpowiedzialność za proponowane rozwiązania technologiczne oraz warunki przechowywania	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Charakterystyka oraz klasyfikacja koncentratów spożywczych.
Charakterystyka podstawowych surowców oraz technologii produkcji wybranych grup koncentratów spożywczych
Koncentraty i hydrolizaty białkowe. Substancje wzmacniające smak i zapach.
Technologia produkcji, stosowane surowce oraz wartość użytkowa koncentratów witaminowych oraz nutraceutyków
Koncentraty obiadowe – przykłady, surowce, oraz technologia wytwarzania
Desery i koncentraty napojów, dodatki do ciast i deserów – rodzaje, surowce i półprodukty,
Odżywki i koncentraty dla dzieci – rodzaje, znaczenie, wartość użytkowa, wymagania jakościowe. Odżywki suche i konserwy.
Koncentraty kawy i herbaty – technologia wytwarzania, rodzaje, wartość użytkowa
Koncentraty zbożowe i makarony – charakterystyka, surowce i technologia.

3.4 Metody dydaktyczne

Laboratoria: zaprojektowanie technologii wytwarzania nowego koncentratu spożywczego i jej omówienie, ćwiczenia i zadania.

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	sprawozdanie, udział w dyskusji	lab.
EK_02	sprawozdanie, udział w dyskusji	lab.
EK_03	sprawozdanie, udział w dyskusji	lab.
EK_04	sprawozdanie, udział w dyskusji	lab.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratoria: zaliczenie z oceną na podstawie opracowanej i omówionej technologii wytwarzania koncentratu, dyskusja, obecność na ćwiczeniach.
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

* 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:

Praca zbiorowa 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej