

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2027/2028

(skrajne daty)

Rok akademicki 2027/2028

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	KONWENCJONALNE I NIEKONWENCJONALNE SYSTEMY UTRWALANIA ŻYWNOŚCI
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	do wyboru II
Język wykładowy	język polski
Koordynator	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)	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)

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_W07
EK_02	potrafi wykorzystać nowoczesne techniki utrwalania żywności stosowane w przechowywaniu	K_U04
EK_03	Jest gotów do działania i myślenia w sposób przedsiębiorczy	K_K03

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

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 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 z harmonogramu studiów	20
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (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