

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR mgr inż. Patrycja Giefert

* -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
I	10			15					2

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych)
1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie bez oceny

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza dotycząca technologii żywności i towaroznawstwa.

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z metodami przygotowania surowca do produkcji potraw. podczas procesów technologicznych.
C ₂	Zapoznanie z technologią produkcji potraw z wybranych surowców.
C ₃	Poznanie wpływu na jakość i trwałość sporządzonych potraw, przemian fizyko-chemicznymi zachodzących w składnikach

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	Posiada wiedzę z zakresu procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności oraz przygotowywania potraw.	K_Wo8
EK_02	Potrafi przygotować potrawy oraz posiada umiejętności obróbki produktów żywnościowych zgodnie z zasadami.	K_U07
EK_03	Jest odpowiedzialny za pogłębianie i aktualizowanie wiedzy z zakresu produkcji potraw i towaroznawstwa.	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii produkcji potraw.
Przyprawy w technologii kulinarnej.
Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowania potraw.
Wpływ różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowanych warzyw.
Owoce, warzywa, wpływ form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw.
Grzyby w technologii gastronomicznej.
Dodatki strukturotwórcze w produkcji potraw.
Rola jaj w technologii gastronomicznej

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

Treści merytoryczne
Warzywa i owoce jako surowce do produkcji surówek i sałatek
Wpływ obróbki technologicznej na jakość nasion roślin strączkowych
Mleko i napoje mleczne w technologii potraw

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

Wpływ składu mięsa, temperatury i sposobu prowadzenia obróbki cieplnej na jakość i wydajność potraw z mięsa
Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej
Właściwości technologiczne ziemniaków i ocena ich przydatności do różnych potraw

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, sprawozdanie z wykonanego ćwiczenia

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	Zaliczenie pisemne	w, ćw
EK_02	Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia.

Wykłady

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru. Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi. Dwa terminy zaliczenia (rozdział 8, §29). W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).

Zaliczenie poprawkowe w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §27)

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. realizacja ćwiczenia
5. prezentacja multimedialna
6. zaliczenie pisemne w formie testu

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena zaliczenia końcowego jest średnią ocen uzyskanych w 1/3 p.4,5, 1/3 p.6. oraz 1/3 p.1,2,3.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu:

– student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie zorganizowane w postaci testu.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi przygotować i poddać obróbce potrawy zgodnie z zasadami.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi przygotować i poddać obróbce potrawy zgodnie z zasadami.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi przygotować i poddać obróbce potrawy zgodnie z zasadami.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi przygotować i poddać obróbce potrawy zgodnie z zasadami, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi przygotować i poddać obróbce potrawy zgodnie z zasadami, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi przygotować i poddać obróbce potraw zgodnie z zasadami, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena.

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	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	23
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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. Podstawy technologii gastronomicznej: praca zbiorowa / pod red. Stanisława Zalewskiego; [aut. S. Zalewski i in.]. - Wyd. 4, (dodr.). - Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2009.
2. Red. naukowy: Gawęcki J., Autorzy: Berger S. [i 35 pozostałych]. Żywnienie człowieka. Tom 1, Podstawy nauki o żywieniu - Wydanie IV. Warszawa: PWN, 2022.
3. Czasopisma branżowe

Literatura uzupełniająca:

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej