

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Technologia żywności i towaroznawstwo
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr III, IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	Dr inż. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W, L: Dr inż. Grzegorz Sobek ZP: Dr Renata Stanisławczyk, Dr Zuzanna Posadzka

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr) III	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
III	15	-	-	30	-	30	-	-	4
IV	15	-	-	30	-	-	-	-	3
Razem	30	-	-	60	-	30	-	-	7

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)

Wykład (W): semestr I – zaliczenie bez oceny, semestr II - egzamin

Ćwiczenia (Ćw): semestr I - zaliczenie z oceną, semestr II – zaliczenie z oceną

Zajęcia praktyczne (ZP):

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zaliczenie przedmiotów: chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz biochemii ogólnej i żywności.
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z wiedzą dotyczącą procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw.
C2	Poznanie istoty właściwej obróbki produktów żywnościowych i produkcji potraw z surowców roślinnych i zwierzęcych.
C3	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie charakterystyki towaroznawczej wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych.
C4	Kształtowanie umiejętności oceny jakości produktów spożywczych na podstawie jego składu, metody obróbki i utrwalania.

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	Student posiada wiedzę z zakresu procesów, operacji technologicznych stosowanych w produkcji żywności i zasad przygotowywania potraw	K_W13
EK_02	Prezentuje wiedzę z zakresu charakterystyki towaroznawczej produktów roślinnych i zwierzęcych	K_W13
EK_03	Student posiada wiedzę dotyczącą wymogów sanitarno-higienicznych na każdym etapie produkcji i przygotowania żywności do wykorzystania konsumpcyjnego	K_W12
EK_04	Student potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie jego składu, metody produkcji, terminu przydatności i innych informacji umieszczonych na etykiecie produktu spożywczego	K_U04
EK_05	Ma świadomość swoich ograniczeń, posiadanej wiedzy i konieczności konsultowania problemów z uwzględnieniem potrzeb osób różniących się m.in. z płcią, wyznaniem,	K_Ko4, K_Ko5

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

	wiekami i pochodzeniem etnicznym.	
--	-----------------------------------	--

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne - sem. III
Terminologia, Pojęcia stosowane w technologii żywności
Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw – ich wpływ na jakość produktów spożywczych.
Operacje mechaniczne stosowane w technologii żywności
Operacje termiczne stosowane w technologii żywności
Operacje typu dyfuzyjnego
Zjawisko retrogradacji skrobi: charakterystyka, skutki
Emulsje – tworzenie i stabilizowanie. Rola emulgatorów
Zjawisko czerstwienia pieczywa
Operacje chemiczne: hydroliza - produkcja syropu skrobiowego, miodu sztucznego, koncentratów spożywczych, uwodornianie tłuszczów
Rola i znaczenie bakterii w technologii żywności.
Procesy technologiczne produkcji biomasy komórkowej.
Treści merytoryczne - sem. IV
Warunki sanitarno – higieniczne produkcji potraw
Warunki techniczno-higieniczne produkcji, obróbki, magazynowania żywności
Termiczne metody utrwalania żywności, pasteryzacja i sterylizacja, mrożenie.
Utrwalanie żywności metodą suszenia.
Utrwalanie żywności przez zakwaszenie.
Osmoaktywne utrwalanie żywności: aktywność wodna, solenie, słodzenie
Utrwalanie przez zagęszczanie: odparowanie, wpływ zagęszczania na żywność
Utrwalanie żywności przez suszenie: właściwości żywności a suszenie, wpływ suszenia na zmiany żywności
Konserwowanie przez dodatek kwasów organicznych

Chemiczne utrwalanie żywności
Technologia utrwalania produktów gotowych do spożycia na przykładzie szybkiego schładzania (cook-chill) oraz szybkiego zamrażania (cook-freeze).
Wybrane zagadnienia z technologii potraw.
Mikrofale i podczerwień w technologii żywności; istota procesu, zastosowanie; pojęcia.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne - sem. III
Technologia mleka i przetworów mleczarskich
Technologia mięsa i przetworów mięsnych
Technologia jaj
Technologia ryb
Treści merytoryczne - sem IV
Technologia przetwórstwa owoców i warzyw
Technologia zbóż
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych
Technologia przemysłu fermentacyjnego

C. Problematyka zajęć praktycznych

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, burza mózgów, dyskusja, realizacja zadania

Zajęcia praktyczne:

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, egzamin pisemny,	ĆW, W
EK_02	Kolokwium, egzamin pisemny,	ĆW, W
EK_03	egzamin pisemny,	W
EK_04	Zadanie do wykonania	ĆW
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć	ĆW.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25. Przedmiot kończy się egzaminem po kursie rocznym. Pozytywna ocena z egzaminu końcowego - test uzupełniania, jednokrotnego, wielokrotnego wyboru - tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Egzamin teoretyczny pisemny składający się z pytań testowych obejmujących całość materiału (tematyka wykładów). Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń.

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach
2. obserwacja pracy studenta
3. bieżąca informacja zwrotna
4. dyskusja w czasie ćwiczeń
5. ocena przygotowanej pracy
6. zaliczenia pisemne cząstkowe w formie testu (pytania testowo-opisowe). Trzy kolokwia cząstkowe odbywają się po zakończeniu realizacji kolejnych trzech bloków tematów ćwiczeń i dotyczą treści zajęć. Uzyskanie co najmniej 60% punktów z każdego z trzech testów pisemnych.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

– warunkiem zaliczenia uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego.

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 na poziomie poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Ocena na podstawie prezentacji wykonanego zadania oraz uczestnictwa w zajęciach

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi ocenić jakość i walory żywieniowe produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi ocenić jakości i walorów żywieniowych produktów spożywczych na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu i etykiecie produktu spożywczego

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	120 godz. (30 godz. W, 60 godz. L, 30 godz. ZP)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	10 (7 udział w zaliczeniach i egzaminie, 3 udział w konsultacjach)
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	50 (przygotowanie do zajęć – 6 godz. przygotowanie do kolokwium – 24 godz. przygotowanie do egzaminu – 20 godz.)
SUMA GODZIN	175
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	7

* 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dłużewska E, Leszczyński K.: Ogólna Technologia żywności. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2013. 2. Mitek M., Słowiński Mirosław.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2006 3. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016. 4. Gajdek G., Puchalski C (red). Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wydawnictwo Uniwersytet Rzeszowski, 2020.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pijanowski E. i wsp.: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004. 2. Biller E.: Technologia żywności – wybrane zagadnienia. SGGW, Warszawa 2005. 3. Kołożyn Krajewska.: Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa 2013. 4. Gawęcki J.: Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2018. 5. Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN Warszawa 2017. 6. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2007. 7. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014. 8. Sikorski Z.(red.): Chemia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2015. 9. Bednarski W., Reps A.(red.): Biotechnologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2012.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej