



SYLABUS ZAJĘĆ
Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Kuchnia molekularna	
Rodzaj ZAJĘĆ	<i>Obowiązkowy</i>
Wydział PUM	<i>Wydział Nauk o Zdrowiu</i>
Kierunek studiów	<i>Dietetyka kliniczna</i>
Specjalność	<i>Nie dotyczy</i>
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> <i>I stopnia</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>II stopnia</i> <input type="checkbox"/> <i>Jednolite magisterskie</i>
Forma studiów	<i>stacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	<i>rok I, semestr II</i>
Liczba przypisanych punktów ECTS	<i>2</i>
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>E-learning – 12</i> <i>Seminaria – 8</i>
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Zaliczenie na ocenę</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowe</i> <input type="checkbox"/> <i>testowe</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>praktyczne</i> <input type="checkbox"/> <i>ustne</i> <input type="checkbox"/> <i>Zaliczenie bez oceny</i> <input type="checkbox"/> <i>Egzamin końcowy</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowy</i> <input type="checkbox"/> <i>testowy</i> <input type="checkbox"/> <i>praktyczny</i> <input type="checkbox"/> <i>ustny</i>
Kierownik jednostki	<i>Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska</i>
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	<i>dr hab. n. med. i n. o zdr., inż. Karolina Jakubczyk</i> <i>karolina.jakubczyk@pum.edu.pl</i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<i>Katedra i Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki,</i> <i>Wydział Nauk o Zdrowiu PUM</i> <i>ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin</i> <i>tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807</i>
Strona internetowa jednostki	https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zakad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/
Język prowadzenia zajęć	<i>polski</i>

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		<i>Przekazanie wiedzy o nowoczesnych i tradycyjnych technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w produkcji potraw.</i>
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	<i>Ma podstawowe wiadomości z zakresu pozyskiwania, przetwarzania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych, żywienia i podstawową z zakresu chemii i mikrobiologii żywności</i>
	Umiejętności	<i>Podstawowe umiejętności z zakresu przetwórstwa i technologii żywności</i>
	Kompetencji społecznych	<i>Jest świadomy konieczności dokształcania się i korzystania z różnych źródeł informacji</i>

EFEKTY UCZENIA SIĘ			
Ip. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Scharakteryzować surowe roślinne i zwierzęcych, ich przechowywanie, przetwarzanie metodami tradycyjnymi i niekonwencjonalnymi oraz wykorzystanie w żywieniu człowieka.	W04	P
U01	Wykorzystać surowce roślinne (w tym rośliny egzotyczne i dziko rosnące) i zwierzęce w produkcji żywności i potraw, zgodnie z aktualnymi trendami oraz dobrać odpowiednie techniki gastronomiczne.	U09	O
K01	Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia się, systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu;	K04	O

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć		
Ip. efektu	Efekty uczenia się	Forma zajęć

uczenia się		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	W04		x	X				
K01	K04		x	X				
U01	U09			X				

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			
E-learning:		12h	
TK 01	Tradycyjne techniki kulinarne stosowane w produkcji potraw oraz ich ewolucja.	2	W04
TK 02	Charakterystyka towaroznawcza surowców podstawowych, dodatkowych, półproduktów oraz produktów wykorzystywanych w kuchni molekularnej	2	W04
TK 03	Nowoczesny sprzęt, narzędzia pracy oraz aparatura niezbędna do przygotowania potraw	2	W04
TK 04	Charakterystyka nowoczesnych metod obróbki termicznej i ich wykorzystanie w kuchni molekularnej	2	W04
TK05	Kuchnia molekularna jako trend, moda w nowoczesnej gastronomii	2	W04
TK 06	Innowacyjne techniki kulinarne w kuchni molekularnej, kuchnia fusion	2	W04
Seminaria:		8h	
TK01	Metody fizyczne i chemiczne stosowane w kuchni nowoczesnej i molekularnej. Ich zastosowanie we współczesnej gastronomii.	4	W04, U09, K04
TK02	Foodparing – przykłady połączeń na podstawie zapachu	4	W04, U09, K04

Zalecana literatura:

Literatura podstawowa:

1. Zalewski S. (red.). Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003
2. Kuchnia molekularna : podstawowe techniki i przepisy. Jean Bos; Robert Harna 2015
3. Technologia żywności i żywienia. Marian Gil; Marek Zin Red. 2014

Literatura uzupełniająca:

1. Krajowe czasopisma naukowe i naukowo-techniczne z branży spożywczej i gastronomicznej

Nakład pracy studenta	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela
Godziny kontaktowe z nauczycielem	8
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	5
Czytanie wskazanej literatury	10
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	20
Zajęcia e-learningowe	12
Inne	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	55
Punkty ECTS za przedmiot	2
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

EP – egzamin pisemny

EU – egzamin ustny

ET – egzamin testowy

EPR – egzamin praktyczny

K – kolokwium

R – referat

S – sprawdzenie umiejętności praktycznych

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

O – ocena aktywności i postawy studenta

SL – sprawozdanie laboratoryjne

SP – studium przypadku

PS – ocena umiejętności pracy samodzielnej

W – kartkówka przed rozpoczęciem zajęć

PM – prezentacja multimedialna

i inne