



**SYLABUS ZAJĘĆ**  
**Informacje ogólne**

<b>Nazwa ZAJĘĆ: Surowce roślinne i zwierzęce w produkcji żywności i potraw</b>	
Rodzaj ZAJĘĆ	obowiązkowy
Wydział PUM	Nauk o zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	<i>Nie dotyczy</i>
Poziom studiów	<input checked="" type="checkbox"/> I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> Jednolite magisterskie
Forma studiów	<i>stacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	3, VI
Liczba przypisanych punktów ECTS	4
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>Wykłady – 10 E-learning – 10 Seminaria – 10 Ćwiczenia – 10</i>
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	<input type="checkbox"/> <i>Zaliczenie na ocenę</i> <input type="checkbox"/> <i>opisowe</i> <input type="checkbox"/> <i>testowe</i> <input 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 checked="" 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>prof. dr hab. n. med. i zdr. Katarzyna Janda-Milczarek/ <a href="mailto:katarzyna.janda.milczarek@pum.edu.pl">katarzyna.janda.milczarek@pum.edu.pl</a></i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<i>Katedra i Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki, Wydział Nauk o Zdrowiu PUM ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807</i>
Strona internetowa jednostki	<i><a href="https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zakad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/">https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zakad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/</a></i>
Język prowadzenia zajęć	<i>polski</i>

### Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Zapoznanie z wiedzą w zakresie różnych technologii wykorzystania surowców zwierzęcych i roślinnych
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Ma wiedzę z zakresu przetwarzania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych
	Umiejętności	Podstawowe umiejętności z zakresu technologii żywności oraz oceny jakości surowców i produktów żywnościowych
	Kompetencji społecznych	Właściwie organizuje stanowisko pracy, przestrzega zasad BHP

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ

lp. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Opisać i scharakteryzować wybrane surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	W17	ET
W02	Wskazać przydatność technologiczną i wartość prozdrowotną wybranych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	W17	ET
U01	Przygotować potrawy w zastosowaniu wskazanych surowców roślinnych i zwierzęcych	U22	RZĆ, O
K01	Właściwie zorganizować własną pracę i przestrzegać zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	K08	O

#### Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

lp. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć						
		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	W17	x	x	x				
U01	U22			x	x			
K01	K08				x			

#### TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
<b>Semestr zimowy</b>			
<b>Wykłady:</b>		<b>10</b>	
TK 01	Technologia i analiza tłuszczów do smarowania pieczywa	2	W17
TK 02	Substancje antyodżywcze	2	W17
TK 03	Substancje roślinne jako analogi mięsa	2	W17
TK 04	Żywność niskokaloryczna	2	W17
TK 05	Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej	2	W17
<b>E-learning:</b>		<b>10</b>	
TK 01	Grzyby jadalne jako surowiec kulinarny o właściwościach prozdrowotnych	2	W17
TK 02	Właściwości i zastosowanie przypraw w produkcji potraw	2	W17
TK 03	Charakterystyka wyrobów ciastkarskich i kulinarnych	4	W17
TK 04	Właściwości i wykorzystanie glonów	2	W17
<b>Seminaria:</b>		<b>10</b>	
TK 01	Owoce, warzywa i zioła jako surowce do otrzymywania octów	5	U22
TK 02	Przegląd produktów spożywczych na bazie surowców zwierzęcych i ich analogów.	5	U22
<b>Ćwiczenia:</b>		<b>10</b>	
TK 01	Omówienie zasad BHP na ćwiczeniach	1	U22, K08
TK 02	Wykorzystanie kwiatów jadalnych, warzyw i owoców do produkcji potraw / przetworów	5	U22, K08
TK 03	Ryby jako surowce do produkcji konserw na przykładzie paprykarza szczecińskiego	2	U22, K08
TK 04	Otrzymywanie produktów nabiałowych	2	U22, K08

<b>Zalecana literatura:</b>
Literatura podstawowa
Materiały wykładowe
Literatura uzupełniająca
1. Artykuły naukowe z czasopism branżowych np., Przemysł Spożywczy,
2. Zasoby biblioteczne Biblioteki Głównej PUM (słowo kluczowe „Żywność”)

<b>Nakład pracy studenta</b>	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela

Godziny kontaktowe z nauczycielem	30
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	10
Czytanie wskazanej literatury	20
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-lerningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-lerningowe	10
Przygotowanie do egzaminu	30
Inne .....	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	100
Punkty ECTS za przedmiot	4
<b>Uwagi</b>	

\*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

ET – egzamin testowy

RZĆ – raport z ćwiczeń

O – ocena aktywności i postawy studenta

SL – sprawozdanie laboratoryjne

PM – prezentacja multimedialna

i inne