



SYLABUS ZAJĘĆ
Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Technologia żywności i towaroznawstwo	
Rodzaj ZAJĘĆ	obowiązkowy
Wydział PUM	Nauk o zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka kliniczna
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>niestacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	<i>Rok 2, semestr III</i>
Liczba przypisanych punktów ECTS	4
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>E-learning – 20 Seminaria – 8 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 checked="" 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/ katarzyna.janda.milczarek@pum.edu.pl</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>
	https://www.pum.edu.pl/wydzialy/wydzial-nauk-o-zdrowiu/katedra-i-zaklad-zywienia-czlowieka-i-metabolomiki
Język prowadzenia zajęć	<i>polski</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/	

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Zapoznanie z wiedzą w zakresie technologii w podstawowych gałęziach przemysłu spożywczego, zapoznanie studentów z aspektami towaroznawczymi produktów spożywczych i przemianami zachodzącymi podczas przygotowywania potraw.
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Ma wiedzę z zakresu chemii żywności, mikrobiologii żywności oraz utrwalania żywności
	Umiejętności	Analizy chemiczne i fizyczne do określenia składu podstawowego i oceny jakości żywności
	Kompetencji społecznych	Właściwa organizacja stanowiska pracy, przestrzeganie zasad BHP

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	Charakteryzować i klasyfikować surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego, omawiać zachodzące w nich przemiany oraz techniki kulinarne i procesy technologiczne (w tym produkcja żywności ekologicznej i funkcjonalnej), którym mogą być poddawane. Omawiać wybrane zagadnienia z zakresu technologii i towaroznawstwa żywności.	W17	ET
U01	Ocenić surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego oraz oszacować ich właściwości prozdrowotne oraz przydatność technologiczną, a także zastosować odpowiednie surowce i techniki do produkcji potraw.	U22	RZĆ, O
K01	Właściwie organizować własną pracę i przestrzegać zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	K08	O

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć							
Ip. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć					
		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy

W01	W17	x	x	x				
U01	U22				x			
K01	K08			x	x			

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			
E-learning:		20	
TK 01	Ryby i owoce morza – charakterystyka.	2	W17
TK 02	Charakterystyka właściwości technologicznej mięs.	2	W17
TK 03	Zagrożenia, modyfikacje i postęp technologiczny wybranych przetworów mięsnych.	2	W17
TK 04	Charakterystyka surowców oleistych i olejów jadalnych	2	W17
TK 05	Potrawy przygotowane na bazie koncentratów spożywczych	2	W17
TK 06	Przetwórstwo spożywcze w gospodarce. Przetwórstwo owocowo-warzywne. Pojęcia, definicje	3	W17
TK 07	Technologia marynat i kiszonek warzywnych i owocowych.	2	W17
TK 08	Produkty zbożowe; Mąki – definicja, przemiał razowy, gatunkowy, typ, wyciąg. Ilość, jakość glutenu.	3	W17
TK 09	Ziemniaki jadalne – charakterystyka, przydatność technologiczna	2	W17
TK 10	Jak nie marnować żywności – edukacja i praktyczne rozwiązania	2 (praca własna)	W17
Seminaria:		8	
TK 01	Marynaty spożywcze – podział, analiza składu surowcowego, ocena organoleptyczna	2	W17, K08
TK 02	Gluten jako składnik determinujący przydatność technologiczną mąki.	2	W17, K08
TK 03	Przegląd wybranych produktów spożywczych – szacowanie zawartości odżywczej i analiza składu. węglowodanowych.	4	W17, K08
Ćwiczenia:		10	
TK 01	Ryby, owoce morza oraz mięso – obróbka wstępna i termiczna	5	U22, K08
TK 02	Ziemniaki jadalne – wymagania i ocena konsumpcyjna	2	U22, K08

TK 03	Kiszonki spożywcze - ocena wg norm wybranych cech jakościowych	3	U22, K08
-------	--	---	----------

Zalecana literatura:
Literatura podstawowa
Materiały wykładowe
Literatura uzupełniająca
Pozycje literaturowe (podręczniki, artykuły) dostępne w bazie Biblioteki PUM

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	18
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	20
Czytanie wskazanej literatury	12
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	20
Przygotowanie do egzaminu	30
Inne	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	100
Punkty ECTS za przedmiot	4
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

ET – egzamin testowy

RZĆ – raport z ćwiczeń z dyskusją wyników

O – ocena aktywności i postawy studenta

PM – prezentacja multimedialna

i inne