



SYLABUS ZAJĘĆ
Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Surowce roślinne i zwierzęce w produkcji żywności i potraw	
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>niestacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	3, VI
Liczba przypisanych punktów ECTS	4
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	Wykłady E-learning – 14 Seminaria – 8 Ćwiczenia – 10
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	<input type="checkbox"/> Zaliczenie na ocenę <input type="checkbox"/> opisowe <input type="checkbox"/> testowe <input type="checkbox"/> praktyczne <input type="checkbox"/> ustne <input type="checkbox"/> Zaliczenie bez oceny <input type="checkbox"/> Egzamin końcowy <input type="checkbox"/> opisowy <input checked="" type="checkbox"/> testowy <input type="checkbox"/> praktyczny <input type="checkbox"/> ustny
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>
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		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				
U01	U22			x	x			
K01	K08				x			

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			
E-learning:		14	
TK 01	Grzyby jadalne jako surowiec kulinarny o właściwościach prozdrowotnych	2	W17
TK 02	Charakterystyka wyrobów ciastkarskich i kulinarnych	3	W17
TK 03	Właściwości i wykorzystanie glonów	2	W17
TK 04	Technologia i analiza tłuszczów do smarowania pieczywa	2	W17
TK 05	Substancje antyodżywcze	1	W17
TK 06	Żywność niskokaloryczna	2	W17
TK07	Substancje roślinne jako analogi mięsa	2	W17
		Praca własna (6 godz.)	
Seminaria:		8	
TK 01	Owoce, warzywa i zioła jako surowce do otrzymywania różnych przetworów	4	U22
TK 02	Przegląd produktów spożywczych na bazie surowców zwierzęcych i ich analogów.	4	U22
Ćwiczenia:		10	
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

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	10
Czytanie wskazanej literatury	20
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	

Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-learningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-learningowe	10
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

O – ocena aktywności i postawy studenta

SL – sprawozdanie laboratoryjne

PM – prezentacja multimedialna

i inne