



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	☐ I stopnia ☒ II stopnia ☐ Jednolite magisterskie
Forma studiów	<i>stacjonarne</i>
Rok studiów /semestr studiów	<i>rok 1, semestr II</i>
Liczba przypisanych punktów ECTS	<i>2</i>
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	<i>E-learning – 10 Ćwiczenie – 10</i>
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	☒ <i>Zaliczenie na ocenę</i> ☐ <i>opisowe</i> ☒ <i>testowe</i> ☐ <i>praktyczne</i> ☐ <i>ustne</i> ☐ <i>Zaliczenie bez oceny</i> ☐ <i>Egzamin końcowy</i> ☐ <i>opisowy</i> ☐ <i>testowy</i> ☐ <i>praktyczny</i> ☐ <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 karolina.jakubczyk@pum.edu.pl</i>
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	<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>https://www.pum.edu.pl/studenci/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/zaklad_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/</i>
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

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	Scharakteryzować surowe roślinne i zwierzęcych, ich przechowywanie, przetwarzanie metodami tradycyjnymi i niekonwencjonalnymi oraz wykorzystanie w żywieniu człowieka.	DK2_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.	DK2_U09	O
K01	Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia się, systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu;	DK2_K04	O

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

lp. efektu	Efekty uczenia się	Forma zajęć
------------	--------------------	-------------

uczenia się		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	W04		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:		10h	
TK 01	Tradycyjne techniki kulinarne stosowane w produkcji potraw oraz ich ewolucja.	2	DK2_W04
TK 02	Trendy w gastronomii – kuchnia molekularna	2	DK2_W04
TK 03	Trendy w gastronomii – foodpairing	2	DK2_W04
TK 04	Nowoczesne metody zamrażania żywności	2	DK2_W04
TK05	Wykorzystanie ciepła w kuchni nowoczesnej. Sous vide – gotowanie w próżni	2	DK2_W04
Ćwiczenia		10h	
TK01	Wykorzystanie technik kuchni molekularnej w gastronomii.	10	DK2_W04, DK2_U09, DK2_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	10
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	10
Czytanie wskazanej literatury	10
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	20
Zajęcia e-learningowe	10

Inne	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	60
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