



Sylabus na rok akademicki: 2021/2022													
Cykl kształcenia: 2019/2022													
Opis przedmiotu kształcenia													
Nazwa przedmiotu	Towaroznawstwo i przechowywalnictwo Commodity science and storage								Grupa szczegółowych efektów uczenia się				
									Grupa zajęć (kod grupy)	Nazwa grupy			
Wydział	Farmaceutyczny												
Kierunek studiów	Dietetyka												
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> jednolite magisterskie X I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe												
Forma studiów	x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne												
Rok studiów	III							Semestr studiów:	<input type="checkbox"/> zimowy X letni				
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy X ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny												
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski												
Liczba godzin													
Forma kształcenia													
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie kierowane (SK)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie ¹													
Kształcenie zdalne ²													
Semestr letni:													

¹ Kształcenie prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

² Kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie				20									
Kształcenie zdalne	10												
Razem w roku:													
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie				20									
Kształcenie zdalne	10												
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)													
<div>1. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie podstawowych procesów technologicznych prowadzonych na skalę przemysłową w produkcji żywności, informacji dotyczących opakowań stosowanych w przetwórstwie żywności (regulacje prawne), charakterystyki poszczególnych grup produktów spożywczych wraz z dostępnym na rynku asortymentem,</div> <div>2. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie przeprowadzania analizy sensorycznej żywności, jakości żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz czynników mających wpływ na kształtowanie się jakości żywności,</div> <div>3. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie oceny towaroznawczej pod względem żywieniowym i rozwijanie umiejętności interpretacji danych w odniesieniu do norm jakościowych,</div> <div>4. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie pracy samodzielnej oraz w grupie.</div>													
Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:													
Numer szczegółowego efektu uczenia się	Student, który zaliczy przedmiot wie/umie/potrafi								Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbol			
K_W06	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.								egzamin	WY			
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.												
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw								Sprawozdania z ćwiczeń, egzamin	CN			
K_U22	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.												
K_U25	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.												
	Proszę sformułować ok.2-3 postawy - przykładowy czasownik określający efekt uczenia się w zakresie postaw: kreuje, chętnie uczestniczy, współpracuje w grupie,												

	aktywnie uczestniczy		
* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe-niekliniczne; CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; PP - zajęcia praktyczne przy pacjencie; LE - lektoraty, WF - zajęcia wychowania fizycznego; PZ - praktyki zawodowe; SK - samokształcenie kierowane, EL - E-learning.			
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):			
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)		Obciążenie studenta	
1. Godziny w kontakcie bezpośrednim:		20	
2. Godziny w kształceniu zdalnym:		10	
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:		70	
4. Godziny samokształcenia kierowanego:		-	
Sumaryczny nakład pracy studenta:		100	
Punkty ECTS za przedmiot:		4	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)			
Wykłady			
1. Wiadomości wprowadzające do towaroznawczej oceny żywności. Opakowania żywności- rodzaje i wymogi jakościowe. Znakowanie żywności. Mleko i produkty mleczne- ocena towaroznawcza.			
2. Mięso zwierząt rzeźnych- ocena towaroznawcza. Ryby i owoce morza-ocena towaroznawcza. Drób i jaja- ocena towaroznawcza			
3. Warzywa, owoce i przetwory- ocena towaroznawcza. Ocena towaroznawcza chleba i produktów zbożowych. Oleje i tłuszcze wykorzystywane w obróbce kulinarnej potraw oraz spożywane na surowo- ocena towaroznawcza.			
Seminaria.			
Ćwiczenia			
1. Opakowania do żywności.			
2. Ocena towaroznawcza przypraw, kawy, herbaty.			
3. Ocena towaroznawcza mleka i produktów mlecznych oraz jaj.			
4. Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego: mięso, drób, ryby.			
5. Ocena towaroznawcza owoców i warzyw, przetworów owocowo-warzywnych.			
6. Ocena towaroznawcza mąki i produktów zbożowych oraz olejów pochodzenia roślinnego.			
7. Ocena towaroznawcza napojów alkoholowych i bezalkoholowych			
Inne			
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)			
1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010			
2. Palich P., Ociecek A.: Zarys technologii żywności i towaroznawstwa. Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Pomorskiej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Bydgoszczy, Bydgoszcz 2004			
3. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011			
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)			
1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej			
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do przedmiotu)			
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)			

UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach
Warunek zaliczenia ćwiczeń:

Wykonanie i zaliczenie określonych zadań ujętych w planie ćwiczeń i omówienie wyników w formie sprawozdania

Zaliczenie ćwiczeń jest warunkiem dopuszczenia do egzaminu.

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę ³
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny) ³
zaliczenie	

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu ³
Bardzo dobra (5,0)	≥ 95% punktów z egzaminu
Ponad dobra (4,5)	90-94% punktów z egzaminu
Dobra (4,0)	80-89% punktów z egzaminu
Dość dobra (3,5)	70-79% punktów z egzaminu
Dostateczna (3,0)	60-69% punktów z egzaminu

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki
Adres jednostki:	Parkowa 34, 51-616 Wrocław
Numer telefonu:	71 784 35 31
E-mail:	wp-11@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Anna Przeliorz-Pyszczek			
Numer telefonu:	71 784 35 31			
E-mail:	anna.przeliorz-pyszczek@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Anna Przeliorz-Pyszczek	mgr	Nauk o Zdrowiu	Nauczyciel akademicki	WY, CN

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

Data opracowania sylabusa

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:

.....

.....

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Żywności
ZAKŁAD DIETETYKI
p.o. kierownika
Dowbe Rozanka
dr. Dorożka

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny
im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
WYDZIAŁ FARMACEUTYCZNY
DZIEKAN

dr hab. Marcin Maczyński, profesor uczelni

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.