

## KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Technologia żywności / Technologia gastronomiczna
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Żywność wygodna
7. Kod zajęć	KW 07 1
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr Paweł Hanus

### 2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
10	-	-	15		-	-

### 3. Cele zajęć

C1 – Student podczas wykładów zapoznaje się z celem produkcji żywności wygodnej, czynnikami wpływającymi na jej popyt, podziałem żywności wygodnej, regulacjami prawnymi, zapoznaje się z poszczególnymi grupami produktów żywności wygodnej oraz ich procesami technologicznymi.

C2 - student potrafi przeprowadzić ocenę towaroznawczą i organoleptyczną wybranych grup żywności wygodnej.

#### 4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

**Przedmioty wprowadzające:** Student posiada wiedzę z zakresu podstawy towaroznawstwa żywności, ogólnej technologii żywności, opakowań żywności.

#### 5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	Zna regulacje prawne związane z produkcją żywności wygodnej.	BPŻ_W03 BPŻ_W14
W_02	Ma wiedzę na temat różnych grup środków spożywczych żywności wygodnej i substancji dodatkowych stosowanych w produkcji tejże żywności.	BPŻ_W04 BPŻ_W09
W_03	Zna proces produkcji wybranych grup żywności wygodnej.	BPŻ_W04 BPŻ_W08 BPŻ_W09 BPŻ_W10 BPŻ_W13 BPŻ_W14
U_01	Ocenia towaroznawczo i organoleptycznie wybrane produkty z grupy żywności wygodnej	BPŻ_U04 BPŻ_U07 BPŻ_U09
U_02	Weryfikuje wyniki oceny produktów w odniesieniu do obowiązujących uregulowań prawnych i norm.	BPŻ_U04 BPŻ_U10
U_03	Charakteryzuje proces produkcji wybranych grup żywności wygodnej	BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U06
K_01	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej w produkcji żywności bezpiecznej i funkcjonalnej. Ma świadomość na temat produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i rozumie potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	BPŻ_K03 BPŻ_K04

#### 6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

##### WYKŁAD

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Użytkownicy żywności wygodnej. Przykłady zastosowania żywności wygodnej.	2
W2	Żywność minimalnie przetworzona. Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach.	2
W3	Tłuszcze w żywności wygodnej. Susze owocowe, warzywne i ziemniaczane.	2

W4	Koncentraty zbożowe. Koncentraty obiadowe i desery w proszku.	2
W5	Zapewnianie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wygodnej.	2
	Razem	10

### LABORATORIUM

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej - koncentraty deserów, koncentraty obiadowe, koncentraty zbożowe.	5
L2	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej – susze owocowe, warzywne i ziemniaczane	5
L3	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności wygodnej – tłuszcze, żywność z dodatkami do żywności	5
	Razem	15

### 7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
W_03			X				
U_01				X		X	
U_02				X		X	
U_03						X	
K_01							X

### 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

### 9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

#### 9.1. Sposoby oceny

#### Ocena formująca

F1	Zaliczenie pisemne z przedmiotu
F2	Referat pisemny do wygłoszenia na zajęciach
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

### Ocena podsumowująca

<b>P1</b>	Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego z przedmiotu
<b>P2</b>	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2 +F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

### 9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia się	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01 W_02 W_03	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z zaliczenia pisemnego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01 U_02 U_03	Zalicza referat na ocenę 3,0, zalicza sprawozdania, z zajęć na których był obecny	Zalicza referat na ocenę 3,5, zalicza sprawozdania, z zajęć na których był obecny	Zalicza referat na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza referat na ocenę 4,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza referat na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania
K_01	Ma małą świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest częściowo świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i nie wykazuje potrzeby informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest częściowo świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma rozszerzoną świadomość odpowiedzialności zawodowej produkcji żywności wygodnej. Jest świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej i etycznej w produkcji żywności wygodnej. Jest świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności..	Ma pełną świadomość odpowiedzialności i zawodowej i etycznej w produkcji żywności wygodnej. Jest w pełni świadomy zagrożeń wynikających z produkcji żywności wygodnej i wykazuje potrzebę informowania społeczeństwa o zagrożeniach w tej żywności.

### 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

#### Wykaz literatury podstawowej

1. Świdorski F., 2006, *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, WNT, Warszawa.
2. Gawęcki J., 2002, *Żywność nowej generacji a racjonalne żywienie*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4, 5–17.
3. Górecka D., 2007, *Nowe kierunki produkcji żywności funkcjonalnej i instrumenty jej promocji*, „Przemysł Spożywczy” nr 6, 20–23.
4. Karwowska A., Bogacz A., 2007, *Żywność funkcjonalna w Polsce – dziś i jutro*,

- „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” nr 12, 22.
5. Krajewski K., 1999, *Przyczyny, kierunki rozwoju i segmentacja rynku żywności prozdrowotnej na tle doświadczeń światowych*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4(21), 150–167.

#### Wykaz literatury uzupełniającej

1. Janicki A., 1999, *Wartość odżywcza żywności funkcjonalnej*, „Żywność Nauka Technologia Jakość” nr 4(21), 33–39.
2. Krygier K., 2002, *Żywność funkcjonalna – żywność XXI wieku*, „Przemysł Spożywczy” nr 4, 2–4.
3. Rokicki T., 2007, *Czy mięso może być żywnością funkcjonalną?*, „Gospodarka Mięsna” nr 7, 20–22.
4. Sosińska E., Terlicka K., Krygier K., 2006, *Żywność funkcjonalna w opinii polskich i belgijskich konsumentów*, „Przemysł Spożywczy” nr 10, 49–51.

#### 11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W03 BPŻ_W14	C1	W_1-5	N1	F1
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C1	W_1-5	N1	F1
W_03	BPŻ_W04 BPŻ_W08 BPŻ_W09 BPŻ_W10 BPŻ_W13 BPŻ_W14	C1	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U04 BPŻ_U07 BPŻ_U09	C2	L_1-3	N2	F2
U_02	BPŻ_U04 BPŻ_U10	C2	L_1-3	N2	F3

U_03	BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U06	C2	L_1-3	N2	F2
K_01	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C2	L_1-3	N1 N2	F3

## 12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w <del>konwersatoriach</del> /laboratoriach/projektach	15
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	3
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>28</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	2
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	10
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	8
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>22</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>50</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,2

## 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.