

## Przechowalnictwo żywności

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/D/2/75

### 1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Przechowalnictwo żywności	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	drugiego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Przysławski Juliusz prof. dr hab.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Przysławski Juliusz prof. dr hab.	Kosewski Grzegorz mgr inż. , Kowalówka Magdalena dr inż. , Przysławski Juliusz prof. dr hab. n. farm.	

### 2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Wykłady:

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z: podstawową problematyką związaną z przechowywaniem i utrwalaniem żywności, zmianami jakościowymi przechowywanej żywności, metodami utrwalania żywności oraz zasadami przechowywania produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Ćwiczenia:

Celem ćwiczeń laboratoryjnych jest zapoznanie się studentów: z metodami oceny zmian jakości zboża i przetworów zbożowych podczas przechowywania, wpływem zmiennych warunków przechowywania na jakość mięsa rozmrożonego, ze zmianami zachodzącymi w tłuszczach roślinnych i zwierzęcych, jajach oraz mleku UHT podczas przechowywania w warunkach chłodniczych i w podwyższonej temperaturze z dostępem światła.

### 3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Student powinien posiadać podstawową wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności, a także znać podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych.

### 4. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady:

1. Przechowalnictwo – podstawy przechowywania i utrwalania żywności
2. Przechowywanie warzyw i owoców
3. Przechowywanie mleka i przetworów mięsnych
4. Przechowywanie mięsa
5. Przechowywanie produktów zamrożonych

Ćwiczenia:

1. Zmiany zachodzące podczas przechowywania zbóż.
2. Zmiany zachodzące podczas przechowywania tłuszczów.
3. Zmiany zachodzące w mleku UHT w czasie przechowywania oraz zmiany cech jakościowych treści jaja w procesie starzenia.
4. Zmiany zachodzące podczas przechowywania mięsa.

**5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
<b>WIEDZY</b>				
Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	W06	P7S_WG , P7S_WK	egzamin , wykonanie zadania	wykłady , ćwiczenia-A
Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	W19	P7S_WK	egzamin , odpowiedź ustna	wykłady , ćwiczenia-A
Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	W18	P7S_WK	odpowiedź ustna , egzamin	ćwiczenia-A , wykłady
Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	W17	P7S_WK	wykonanie zadania , egzamin	wykłady , ćwiczenia-A
Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	W16	P7S_WK	egzamin	wykłady
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>				
Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	U16	P7S_UW	odpowiedź ustna , egzamin	wykłady , ćwiczenia-A
Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	U04	P7S_UK	egzamin , odpowiedź ustna	wykłady , ćwiczenia-A
<b>KOMPETENCJI</b>				
Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K02	P7S_KR	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta
Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	K01	P7S_KK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta

**6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA**

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
ĆWICZENIA-A	16	14	0	1,00	ćwiczenia praktyczne laboratorium (eksperyment) doświadczenia
WYKŁADY	14	11	0	1,00	dyskusje wykład
<b>ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>2,00 / 2,00</b>	

**7. KRYTERIA OCENY**

Ćwiczenia - na podstawie obecności na zajęciach, wykonania zadań praktycznych i przedstawionych protokołów.

Zaliczenie końcowe: I termin - egzamin testowy (25 pytań, próg zaliczenia 60%), II i III termin - zaliczenie ustne, problemowe;

Poprawka - zaliczenie ustne/pisemne, problemowe,

## 8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Palich Piotr **"Podstawy technologii i przechowalnictwa żywności. Ćwiczenia"** , Akademia Morska w Gdyni, 2006.

## 9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Zin Marek (red.) **„Utrwalanie i przechowywanie żywności”** , uniwersytet Rzeszowski, 2008.
2. Swiderski Franciszek **„Towaroznawstwo żywności przetworzonej”** , Wydawnictwo SGGW, 2003.

## 10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

## 11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

## 12. KOŁA NAUKOWE

Studenckie Koło Naukowe Bromatologii i Dietetyki
--

## 13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Marcelińska 42, 60-354 Poznań

## 14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału