|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRZEDMIOTU****Wydział Nauk o Zdrowiu****Kierunek studiów: Dietetyka****Forma studiów: niestacjonarne****Stopień studiów: licencjackie****Rok akademicki: 2024/2025** |

| EGZOTYCZNE SUROWCE SPOŻYWCZE |
| --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Egzotyczne surowce spożywcze** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |
| JĘZYK WYKŁADOWY  | polski |
| PROWADZĄCY | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** |
| KONWERSATORIUM | 10 |
| **CELE PRZEDMIOTU** |
| CEL 1 | Nabycie wiedzy z zakresu wybranych egzotycznych surowców spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem ich wartości odżywczej. |
| CEL 2 | Nabycie umiejętności zastosowania egzotycznych surowców spożywczych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna wybrane surowce egzotyczne oraz techniki obróbki kulinarnej tych surowców (EUK6\_W6). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna wartość odżywczą i walory żywieniowe wybranych surowców egzotycznych (EUK6\_W8). |
| MU1 | **Umiejętnośc**i: Student posiada umiejętność zastosowania wybranych egzotycznych surowców spozywczych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego (EUK6\_U12). |
| MU2 | **Umiejętności:** Student wykazuje znajomość zasad przechowywania i przetwarzania wybranych surowców egzotycznych. Potrafi zaplanować zapotrzebowanie na te surowce z uwzględnieniem czynników ekonomicznych i realnych możliwości ich wykorzystania (EUK6\_U8). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student jest gotów do wykorzystania nabytej wiedzy w swojej pracy zawodowej (EUK6\_KS1). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** |
| Brak |
| TREŚCI PROGRAMOWE | **SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH** |
| KONWERSATORIUM 1 | Mięso zwierząt egzotycznych jako źródło białka - wartość odżywcza, zastosowanie kulinarne.Entomofagia - alternatywa dla naszej tradycyjnej diety. Historia entomofagii, regulacje prawne dotyczące "nowej żywności", wartość odżywcza i zastosowanie kulinarne owadów. |
| KONWERSATORIUM 2 | Egzotyczne owoce - asortyment, wartość odżywcza, zastosowanie kulinarne. |
| KONWERSATORIUM 3 | Egzotyczne warzywa - asortyment, wartość odżywcza, zastosowanie kulinarne |
| KONWERSATORIUM 4 | Jadalne nasiona roślin egzotycznych i ich zastosowanie w żywieniu człowieka oraz produkcji żywności. |
| METODY DYDAKTYCZNE |
| M1 | Wykład. |
| M2 | Dyskusja. |
| M3 | Praca nad projektami. |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA** |
| GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM | 10 |
| GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO | 15 godz., w tym: 10 godz. – przygotowanie projektu w formie prezentacji5 godz. – przygotowanie do zaliczenia |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 25 |
| **REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA** |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 18 punktów z testu wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi oraz pozytywnie oceniony przygotowany przez studenta projekt w formie prezentacji (dotyczący wartości energetycznej i odżywczej oraz zastosowania kulinarnego egzotycznego surowca w ramach listy surowców opracowanej przez wykładowcę).  |
| **METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW** |
| **W ZAKRESIE WIEDZY** | Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 30 pytań. |
| **W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI** | Przedstawienie przygotowanej prezentacji (umiejętność wyszukiwania informacji o wartości energetycznej i odżywczej egzotycznego surowca, umiejętność przedstawienia zastosowania kulinarnego w sposób zrozumiały dla słuchaczy). |
| **W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH** | Aktywność na zajęciach. |
| **SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE** | Projekt w formie prezentacji dotyczący wartości energetycznej i odżywczej oraz zastosowania kulinarnego egzotycznego surowca. |
| **SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE****(I II termin)** | I Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań.II Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań. |
| **KRYTERIA ZALICZENIA Z OCENĄ** |
| **NA OCENĘ 3,0** | 18 – 20 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym. |
| **NA OCENĘ 3,5** | 21 – 23 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym plus. |
| **NA OCENĘ 4,0** | 24 – 26 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym.  |
| **NA OCENĘ 4,5** | 27 – 29 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym plus. |
| **NA OCENĘ 5,0** | 30 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie bardzo dobrym. |
| **LITERATURA OBOWIĄZKOWA** |
| [1]. Teresa Lewkowicz-Mosiej — Egzotyczne owoce., Kraków, 2014, Wydawnictwo M[2]. Teresa Lewkowicz-Mosiej — Egzotyczne warzywa., Kraków, 2014, Wydawnictwo M[3]. Lehari Gabriele — Egzotyczne Owoce i Warzywa w Kuchni., Warszawa, 2007, Multico[4]. Jarosław Molenda — Historia owoców tropikalnych. Od awokado do zapote., Warszawa, 2018, Bellona[5]. Mieso zwierzat egzotycznych nietypowe źródło białka. — Dariusz Nowak (Przemysł Spożywczy 3/2008)[6]. Entomofagia – jedzmy owady? —Joanna Zarzyńska, Romuald Zabielski, Życie Weterynaryjne • 2020 •  |
| **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA** |
| [1]. Anna Smaza — Owoce egzotyczne., Toruń, 2013, Wydawnictwo Literat [[Seria Encyklopedia Zdrowia]][2]. Hanna Szymanderska — Owoce egzotyczne, Warszawa, 2012, Świat Książki[3]. Derkacz-Strybel Maria — Egzotyczne owoce i warzywa., Warszawa, 2010, Wiedza i Życie[4]. Rohwer J. G. — Atlas roślin tropikalnych., Warszawa, 2002, Bertelsmann Media[5]. Teresa Lewkowicz-Mosiej — Egzotyczne rośliny lecznicze., Kraków, 2013, Wydawnictwo M[6]. Praca zbiorowa — Atlas owoców jadalnych., Warszawa, 2018, SBM sp. z o.o.[7]. Praca zbiorowa — Atlas warzyw jadalnych., Warszawa, 2018, SBM sp. z o.o.[8]. Entomofagia w świetle regulacji dotyczących nowej żywności wybrane aspekty prawne. — Sokołowski, Łukasz Mikołaj, Wydawnictwo Naukowe UAM.[9]. https://bezpieczenstwozywnosci.wip.pl/ajm53/owady-wpisane-na-liste-nowej-zywnosci.-entomofagia-w-unii-europejskiej-4145.html[10]. Charakterystyka właściwości prozdrowotnych owoców roślin egzotycznych. — Ewa Cieślik, Agnieszka Gębusia, Kraków, 2012. |