



## Technologia żywności i potraw z towaroznastwem

Karta oceny przedmiotu

### Informacje podstawowe

Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	<b>2021/2022</b>
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	2
Okres	V

### Bilans godzin i punktów ECTS

	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
łącznie nakład pracy studenta	60	2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	45	1,5
Praca własna studenta	15	0,5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	60	2

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.					15	
	Forma zal.					E	
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.					30	
	Forma zal.					Z/O	
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.					15	

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym oraz gastronomii
C2	Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów spożywczych oraz potraw, urządzeniach i wyposażeniu zakładów spożywczych i gastronomicznych.
C3	Zapoznanie z metodami przetwarzania i utrwalania żywności

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W03	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Kolokwia częstkowe, obserwacja pracy studenta, egzamin
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Egzamin, kolokwia częstkowe, obserwacja pracy studenta, sprawozdania z ćwiczeń
K_W07	Zna organizację 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.	Egzamin, obserwacja pracy studenta
Umiejętności – student potrafi		
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia częstkowe, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się.	Obserwacja pracy studenta
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Obserwacja pracy studenta

## Treści programowe

<b>Metody nauczania</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
<b>Wykład</b>		
Prezentacja multimedialna	Organizowanie procesów technologicznych	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Podstawowe definicje i terminy występujące w technologii żywności i ich znaczenie	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Zaplecze surowcowe przetwórstwa pożywczego	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Operacje w technologii żywności	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Opakowania w przetwórstwie żywności	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Wybrane branże przemysłu spożywczego	Egzamin
<b>Ćwiczenia</b>		
ćwiczenia laboratoryjne	Podstawowe techniki przygotowania i sporządzania potraw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Zastosowanie ziemniaków w technologii potraw. Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo ilościowe.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia potraw z drobiu.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii potraw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Wypiek pieczywa pszennego, pszenno-żytniego, żytniego -ocena sensoryczna i odżywcza.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia produkcji dietetycznych potraw z kasz.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Przygotowanie oraz ocena żywieniowa ciasteczek dietetycznych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Strukturotwórcza rola jaj w technologii potraw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena jakościowa mąk i makaronów. Sporządzanie potraw na bazie mąk i makaronów.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Zastosowanie tłuszczów pokarmowych w technologii potraw.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia produkcji zup.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe

## Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90-100%	% punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75
4,5	plus dobra	80-89%	% punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74
4,0	dobra	70-79%	% punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49
3,5	plus dostateczna	60-69%	% punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99
3,0	dostateczna	50-59%	% punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49
2,0	niedostateczna	<50%	% punktów: <60; Średnia ocen <3,0

## Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Biotechnologia, Higiena i toksykologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności

## Literatura

### Obowiązkowa:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Prochner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1, 2
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych,
4. Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej, pod red. Jaworskiej D, SGGW, Warszawa 2014
5. Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000
6. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009
7. Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010
8. Ogólna technologia żywności, pod red. Pijanowski i wsp., WNT, Warszawa 1996 i nowsze

### Uzupełniająca:

1. M. Shafiur Rahman, Handbook of food preservation, CRC Press, 2007
2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL 2014
4. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
5. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020