

Przetwórstwo produktów roślinnych w praktyce dietetyka

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot do wyboru
Blok zajęciowy	Przedmioty do wyboru
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	mgr inż. Joanna Moczko-Knapiak
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	3
Okres	III

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	75	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	35	1,4
Praca własna studenta	40	1,6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	75	3

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.			12			
	Forma zal.			Z/O			
Konwersatorium	Godz.			23			
	Forma zal.			Z/O			
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.			40			

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w przetwórstwie roślinnym.
C2	Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów roślinnych oraz potraw z wykorzystaniem produktów pochodzenia roślinnego
C3	Zapoznanie z metodami przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego. Doskonalenie prawidłowych zachowań w zakresie higieny produkcji i funkcjonowania systemu HACCP w produkcji przetworów owocowo-warzywnych i olejów roślinnych

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 przetwórstwa 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, projekt
Umiejętności – student potrafi		
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce roślinne do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw z produktów roślinnych.	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 pochodzenia roślinnego.	Sprawozdanie z ćwiczeń, kolokwia częstkowe, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania 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

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Zaplecze surowcowe przetwórstwa spożywczego. Cele przetwarzania i utrwalania surowców roślinnych. Surowce roślinne jak pierwotne źródło składników odżywczych. Wartość odżywcza surowców roślinnych. Przydatność przerobowa surowców roślinnych.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Wykorzystanie warzyw i owoców w produkcji żywności. Owoce i warzywa jako źródło cennych składników odżywczych. Najważniejsze technologie przetwarzania owoców i warzyw – zamrażalnictwo, tworzenie konserwa, odwadnianie, produkcja soków, nektarów i musów. Wpływ przetwarzania warzyw i owoców na zawartość składników odżywczych. Produkcja wina.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Przemysł ziemniaczany. Wykorzystanie ziemniaków do produkcji żywności. Wartość odżywcza przetworów ziemniaczanych. Produkcja wódki. Inne rośliny okopowe w produkcji żywności – buraki cukrowe i przemysł cukrowniczy.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Wykorzystanie zbóż w przetwórstwie spożywczym. Ocena jakości zbóż. Przygotowanie ziarna do przerobu. Składniki chemiczne ziarna decydujące o przydatności przerobowej i wartości odżywczej. Główne kierunki przetwarzania zbóż – piekarstwo, produkcja kasz, płatków, makaronu, napoje alkoholowe, skrobia, namiastki kawy. Wartość odżywcza przetworów zbożowych. Produkcja piwa.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Przetwórstwo nasion roślin oleistych. Przemysł olejarski. Przetwórstwo olejów roślinnych.	Egzamin
Konwersatorium		
Projekt	Tworzenie księgi HACCP dla produktów pochodzenia roślinnego.	Projekt
Ćwiczenia		
ćwiczenia laboratoryjne	Technologie przetwórstwa ziemniaków. Produkty ziemniaczane.	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	Obróbka i wykorzystanie warzyw i owoców. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo ilościowe.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia przetwórstwa zbóż. Produkty zbożowe, potrawy z kasz. Ocena jakościowa mąk.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Produkty przetwórstwa nasion roślin oleistych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Produkcja kawy.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90-100%	Średnia ocen - suma powyżej 4,75
4,5	plus dobra	80-89%	Średnia ocen - suma nie większa niż 4,25 do 4,75
4,0	dobra	70-79%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,75 do 4,25
3,5	plus dostateczna	60-69%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 do 3,75
3,0	dostateczna	50-59%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25
2,0	niedostateczna	<50%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się

Wymagania wstępne

Dietetyka ogólna, Podstawy żywienia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Chemia ogólna i żywności, Systemy jakości żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. **Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016**
2. **Procner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1, 2**
3. **Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. Towaroznawstwo produktów spożywczych,**
4. **Dłużewski M, Technologia żywności, t. 1, 2, 3, 4, WSiP, Warszawa 2000**
5. **Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wyd. REA, Warszawa 2009**
6. **Ogólna technologia żywności, pod red. Hajduk E., Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2010**
7. **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 - żywienie 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**