

Przetwórstwo produktów zwierzęcych 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
Łączny 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 zwierzęcym.
C2	Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej produktów zwierzęcych oraz potraw z wykorzystaniem produktów pochodzenia zwierzęcego
C3	Zapoznanie z metodami przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia zwierzęcego. Doskonalenie prawidłowych zachowań w zakresie higieny produkcji i funkcjonowania systemu HACCP w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

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, projekt
Umiejętności – student potrafi		
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce zwierzęce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw z produktów zwierzęcych.	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 zwierzęcego.	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

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Zaplecze surowcowe przetwórstwa zwierzęcego. Główne problemy dobrostanu zwierząt gospodarskich .	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Przetwórstwo mięsa. Uwarunkowania jakości surowca mięsnego. Zwierzęta rzeźne. Techniki pozyskiwania surowców od zwierząt rzeźnych, rozbiór i podział (nazewnictwo) poszczególnych gatunków zwierząt. Konsumpcja, skład chemiczny, właściwości fizyczne, wartość odżywcza, technologiczne i organoleptyczne wyróżniki jakości mięsa, wady mięsa, dojrzewanie i autoliza. Technologie wytwarzania produktów z mięsa: wędliny, konserwy. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkty uboczne przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Przetwórstwo mleka: mleko surowe i spożywcze, produkcja fermentowanych napojów z mleka, technologia produkcji serów, serków, twarogów i twarożków, technologia produkcji mleka w proszku i odżywek mlecznych, produkcja masła, desery mleczne. Jakość i przydatność technologiczna mleka.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Przetwórstwo ryb. Charakterystyka surowca, przydatność do przetwórstwa, wędzenie, marynowanie. Wytwarzanie konserw z ryb i bezkręgowców morskich, farsze rybne surimi. Zmiany jakościowe ryb w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego. Otrzymywanie ryb solonych oraz ocena jakościowa produktu.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Technologia przetwarzania jaj.	Egzamin
Prezentacja multimedialna	Produkty pszczele - charakterystyka i właściwości. Pozyskiwanie, przetwarzanie, przechowywanie. Ocena jakości produktów pszczelich.	Egzamin
Konwersatorium		
Projekt	Tworzenie księgi HACCP dla produktów pochodzenia zwierzęcego.	Projekt
Ćwiczenia		
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia potraw z drobiu. Produkcja galarety z wykorzystaniem surowców: drobiowych i żelatyny.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Technologia produktów z mięsa zwierząt rzeźnych. Ocena jakości gotowych produktów mięsnych oraz wytworzonych w trakcie ćwiczeń. Ocena tłuszczów zwierzęcych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena jakości i przydatności technologicznej mleka surowego. Procesy normalizacji w przemyśle mleczarskim. Ocena jakości mleka spożywczego i śmietanki. Produkcja mlecznych napojów fermentowanych. Ocena mlecznych napojów fermentowanych. Produkcja masła różnymi technikami z dodatkiem barwników. Ocena masła i produktów masłopodobnych.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia częstkowe

ćwiczenia laboratoryjne	Oprawianie ryb, ocena surowca rybnego. Produkcja potraw ze świeżych ryb. Ocena przetworów z ryb.	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena jaj. Pianotwórcze właściwości jaj (jaja surowe i proszek jajeczny).	sprawozdanie z ćwiczeń, obserwacja pracy studenta, kolokwia cząstkowe
ćwiczenia laboratoryjne	Ocena produktów pszczelich	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, Systemy jakości żywności

Literatura

Obowiązkowa:

1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Procnier 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., Grzymiśławski 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
6. Grahm B., Wędzenie oraz domowy wyrób wędlin, Rea, Warszawa 2012