

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Surowce i dodatki do żywności						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia podstawowego						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	25	-	15	-	--	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu chemii i mikrobiologii żywności.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Przyswojenie podstawowej wiedzy dotyczącej charakterystyki funkcjonalnej i żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie się z aspektami zdrowotnymi stosowania dodatków do żywności z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych i zasad bezpieczeństwa ich stosowania.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	
wiedzy:							
1	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników występujących w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka.					K1D_W08 K1D_W11	
2	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej wytwarzania, utrwalania i przechowywania. Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych.					K1D_W12 K1D_W28	
3	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności.					K1D_W14	
umiejętności:							
1	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie.					K1D_U13	
2	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.					K1D_U18	
kompetencji społecznych:							
1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.					K1D_K04	
IV. TREŚCI PROGRAMOWE							
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)							
Wykłady							

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
W 1	Rolnicza produkcja surowców żywnościowych. Powiązania między zapleczem surowcowym a produkcją żywności.	2
W 2	Czynniki przyrodnicze i agrotechniczne warunkujące ilość i jakość żywnościowych surowców roślinnych.	1
W 3	Przemysł spożywczy i jego rola w produkcji żywności. Woda jako surowiec w produkcji żywności: rodzaje wód, charakterystyka, wymagania jakościowe.	2
W 4	Zboża. Rośliny okopowe i oleiste. Warzywa: strączkowe, cebulowe, kapustne, korzeniowe, dyniowate, liściowe, rzepowate, psiankowate. Glony – warzywa morskie. Grzyby.	4
W 5	Owoce: ziarnkowe, pestkowe, jagodowe. Owoce egzotyczne. Orzechy.	3
W 6	Surowce pochodzenia zwierzęcego: zwierzęta rzeźne, drób, ryby, mleko, jaja.	3
W 7	Miód i produkty pszczele – charakterystyka, ocena i wykorzystanie.	2
W 8	Substancje dodatkowe: aromaty, emulgatory i stabilizatory, barwniki, konserwanty, przeciwutleniacze, substancje słodzące, kwasy i regulatory kwasowości, zagęstniki i substancje żelujące, wypełniacze, substancje teksturotwórcze, spulchniacze, nośniki, rozpuszczalniki, gazy do pakowania.	4
W 9	Zalety i wady wzbogacania produktów żywnościowych. Aspekty zdrowotne dodawania dodatków do żywności oraz zasady ich stosowania i właściwości prozdrowotne.	4
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
Ćw 1	Części użytkowe roślin jako produktów żywnościowych i surowców stosowanych w produkcji żywności. Produkty żywnościowe i surowce pozyskiwane z roślin warzywnych.	2
Ćw 2	Rośliny sadownicze oraz specyficzne cechy surowców sadowniczych. Leśne surowce roślinne i ich pozyskiwanie.	3
Ćw 3	Zbiór i przechowywanie żywnościowych surowców roślinnych. Surowce roślinne importowane z innych stref klimatycznych.	2
Ćw 4	Metody i warunków pozyskiwania i przechowywania wybranych surowców oraz ich zastosowania w produkcji żywności.	2
Ćw 5	Zasadnicze i uboczne artykuły poubojowe, wydajność rzeźna. Charakterystyka i właściwości tkanki mięśniowej oraz tłuszczowej. Ocena i klasyfikacja tusz zwierząt rzeźnych. Ocena jakości i wady mięsa.	2
Ćw 6	Mleko surowe – pozyskiwanie i ocena jakości. Drób – ubój, ocena i zagospodarowanie.	2
Ćw 7	Substancje dodatkowe zapobiegające psuciu żywności, kształtujące cechy fizyczne, sensoryczne, dodatki o wartościach odżywczych, ułatwiające wyrób żywności. Zalety i wady stosowania.	2
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykłady problemowe • Prezentacje i dyskusja • Ćwiczenia pokazowe <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna 		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
<p>1. Formy zaliczenia</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaliczenia z oceną • Zaliczenie modułu: średnia arytmetyczna z ocen zaliczeniowych <p>2.: Sposób zaliczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zadania w trakcie zajęć oraz kolokwium pisemne <p>3. Podstawowe kryteria oceny określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się</p>		
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA		
Kategoria		Obciążenie studenta

Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	40
Udział w wykładach	25
Udział w ćwiczeniach	15
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	10
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	-
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	5
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa:	
1. Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. Pod red. T. Grabowskiego i J. Kijowskiego. PWN. Warszawa, 2018.	
2. Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K.: Kompendium dodatków do żywności. Wyd. Hortimex. Konin, 2003.	
3. Surowce spożywcze. Red. U. Świetlikowska. Wyd. SGGW. Warszawa, 2008.	
Literatura uzupełniająca:	
1. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Red. E. Kolarzyk. Wyd. Uniw. Jagiellońskiego. Kraków, 2016.	

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)