

## KARTA MODUŁU 2024/2025

### I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

#### COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Technologia żywności i potraw dietetycznych						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Moduł kształcenia kierunkowego						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	4	20		30			
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie z oceną						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Znajomość podstawowych zasad i teorii dotyczących przemian chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności.						

### II. CELE KSZTAŁCENIA

#### Cele kształcenia:

**Cel 1:** Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania surowców i potraw i ich wpływ na jakość produktów spożywczych.

**Cel 2:** Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanych walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.

### III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
<b>wiedzy:</b>		
1	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	K1D_W08
2	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	K1D_W12
3	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw	K1D_W19
4	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	K1D_W20
5	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywnościowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	K1D_W25
<b>umiejętności:</b>		
1	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach.	K1D_U13
2	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16
3	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18

kompetencji społecznych:		
1	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
2	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09

#### IV. TREŚCI PROGRAMOWE

**Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)**

##### Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej.	6
Wykład 2	Charakterystyka, wartość biologiczna i użytkowa przypraw stosowanych w technologii żywności.	3
Wykład 3	Zastosowanie warzyw, owoców, nasion strączkowych i grzybów w technologii gastronomicznej. Zupy, zakąski z warzyw, potrawy duszone, smażone i zapiekane z warzyw, potrawy z owoców, pasty z nasion strączkowych.	6
Wykład 4	Zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej: napoje mleczne fermentowane, śmietanka i śmietana, sery.	3
Wykład 5	Podsumowanie i powtórzenie materiału wykładowego. Kolokwium zaliczeniowe.	2

##### Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe gotowanych potraw.	3
Ćwiczenie 2	Procesy i operacje jednostkowe na przykładzie wytwarzania soku jabłkowego mętnego i klarownego.	3
Ćwiczenie 3	Oznaczenie strat ilościowych w przemyśle spożywczym na przykładzie witaminy C w zależności od zastosowanych operacji technologicznych oraz technologii produkcji	4
Ćwiczenie 4	Zastosowanie ziemniaków, pieczarek, przypraw, nasion roślin strączkowych, mleka, produktów mlecznych i jaj w technologii potraw	6
Ćwiczenie 5	Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Procesy i operacje jednostkowe na przykładzie produkcji placków ziemniaczanych	4
Ćwiczenie 6	Przygotowanie i ocena sensoryczna zup, zakąsek z warzyw, produktów duszonych, smażonych i zapiekanych z warzyw oraz past warzywnych i z nasion strączkowych.	4
Ćwiczenie 7	Przetwory mleczne jako baza lub dodatek w przygotowaniu potraw dietetycznych – praktyczne zastosowanie i ocena sensoryczna.	4
Ćwiczenie 8	Podsumowanie i utrwalenie wiadomości	2

#### V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

##### 1. Metody kształcenia:

- Wykład informacyjny
- Wykłady problemowe
- Praca w zespole
- Przeprowadzenie doświadczeń

##### 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

#### VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

<p><b>1. Formy zaliczenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaliczenie z oceną</li> </ul> <p><b>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolokwium pisemne</li> <li>• Obserwacja</li> <li>• Wykonywanie zadań według instrukcji</li> <li>• Sprawozdania</li> </ul> <p><b>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się</b></p>
--

#### VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	50
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć (**)	30
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	50
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	25
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	25
<b>Łączna liczba godzin</b>	75
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	3

#### VIII. ZALECANA LITERATURA

**Literatura podstawowa:**

1. Czarniecka-Skubina E.(red.):Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2018.
2. Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014.
3. Pijanowski E (red). Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009.
4. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2003.

**Literatura uzupełniająca:**

- 1: Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K, Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa, 2019.

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

\*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)