

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: | Technologia żywności i potraw dietetycznych | | | | | | |
| Rodzaj modułu: | Moduł kształcenia kierunkowego | | | | | | |
| Język wykładowy: | Język polski* | | | | | | |
| Rok studiów: | 2 | Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych: | | | | | |
| Semestr: | 4 | Wykład | Laboratorium | Ćwiczenia | Seminarium | Zajęcia praktyczne | Praktyki zawodowe |
| Liczba punktów ECTS ogółem: | 3 | 20 | | 30 | | | |
| Forma zaliczenia: | Egzamin | | | | | | |
| Wymagania wstępne: | 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 |
|----------------------|--|-------------------------------------|
| wiedzy: | | |
| 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 |
| umiejętności: | | |
| 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 towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych. Podział tusz na elementy zasadnicze i kulinarne i ich zastosowanie. Obróbka wstępna mięsa i metody utrwalania mięsa. | 5 |
| Wykład 2 | Potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego, pieczonego, z podrobów, mięsa mielonego. Charakterystyka i wartość użytkowa przetworów mięsnych. | 4 |
| Wykład 3 | Omówienie składu chemicznego, wartości odżywczej i zastosowania mięsa drobiu, mięsa ryb i owoców morza. Przetwory drobiowe, przetwory rybne. Potrawy gorące z drobiu i z ryb. | 6 |
| Wykład 4 | Zakąski zimne i gorące: galarety, masła smakowe, zakąski z sera, jaj, z drobiu, z ryb i śledzi, sałatki, musy, kanapki, pasty | 3 |
| Wykład 5 | Potrawy jarskie i dietetyczne. | 2 |

Ćwiczenia

| Kod | Tematyka zajęć | Liczba godzin S |
|-------------|---|-----------------|
| Ćwiczenie 1 | Ocena jakościowa mąk, kasz i makaronów i ich zastosowanie w technologii potraw. | 3 |
| Ćwiczenie 2 | Ocena sensoryczna, wartość odżywcza i wypiek pieczywa pszennego, pszenno-żytniego, żytniego. | 3 |
| Ćwiczenie 3 | Technologia sporządzania ciast drożdżowych, francuskich, parzonych, kruchych, biszkoptowych, biszkoptowołuszczykowych, pierników i serników. | 4 |
| Ćwiczenie 4 | Technologia przygotowywania deserów gorących oraz zimnych. Technologia produkcji deserów niskoenergetycznych z wykorzystaniem owoców sezonowych w diecie osób chorych na cukrzycę | 4 |
| Ćwiczenie 5 | Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. | 6 |
| Ćwiczenie 6 | Sporządzanie potraw w dietach eliminacyjnych (bezlaktozowa, bezglutenowa). | 4 |
| Ćwiczenie 7 | Zdrowe zamienniki popularnych przekąsek typu chipsy, orzeszki, ciastka. | 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>1. Formy zaliczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Egzamin <p>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kolokwium pisemne / Egzamin Obserwacja Wykonywanie zadań według instrukcji Sprawozdania <p>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone 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) | 50 |
| Udział w wykładach | 20 |
| Udział w innych formach zajęć (**) | 30 |
| Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe) | 50 |
| Przygotowanie do wykładu | - |
| Przygotowanie do innych form zajęć (**) | 25 |
| Przygotowanie do egzaminu | |
| Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**) | 25 |
| Łączna liczba godzin | 75 |
| Punkty ECTS za moduł | 3 |

VIII. ZALECANA LITERATURA

| |
|--|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Czarniecka-Skubina E.(red.):Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2018. Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014. Pijanowski E (red). Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2003. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)