

KARTA MODUŁU 2025/2026

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:	3	15	-	15	-	--	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu chemii i mikrobiologii żywności.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Przyswojenie podstawowej wiedzy dotyczącej charakterystyki funkcjonalnej i żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych. Cel 2: Zapoznanie się z aspektami zdrowotnymi stosowania dodatków do żywności z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych i zasad bezpieczeństwa ich stosowania.							
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.	2
W 5	Owoce: ziarnkowe, pestkowe, jagodowe. Owoce egzotyczne. Orzechy.	2
W 6	Surowce pochodzenia zwierzęcego: zwierzęta rzeźne, drób, ryby, mleko, jaja.	2
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.	2
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		
1. Metody kształcenia: - Wykłady problemowe - Prezentacje i dyskusja - Ćwiczenia pokazowe 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - Projektor/tablica multimedialna		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia - zaliczenia z oceną - Zaliczenie modułu: średnia arytmetyczna z ocen zaliczeniowych 2.: Sposób zaliczenia: - Zadania w trakcie zajęć oraz kolokwium pisemne 3. Podstawowe kryteria oceny określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się		
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA		
Kategoria		Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)		30
Udział w wykładach		15

Udział ćwiczeniach	15
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	45
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	10
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	10
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3
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.: Kompedium 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)