

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:	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:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	10		20			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
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 procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej.	4
Wykład 2	Charakterystyka, wartość biologiczna i użytkowa przypraw stosowanych w technologii żywności.	2
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.	2
Wykład 4	Zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej: napoje mleczne fermentowane, śmietanka i śmietana, sery.	2

Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe gotowanych potraw.	2
Ćwiczenie 2	Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Procesy i operacje jednostkowe na przykładzie produkcji placków ziemniaczanych.	4
Ćwiczenie 3	Obróbka wstępna i cieplna roślin strączkowych. Zastosowanie roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Przygotowanie i ocena sensoryczna past z warzyw strączkowych.	4
Ćwiczenie 4	Ocena świeżości jaj. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości emulgujących i spulchniających jaj.	4
Ćwiczenie 5	Przetwory mleczne jako baza lub dodatek w przygotowaniu potraw dietetycznych – praktyczne zastosowanie i ocena sensoryczna.	4
Ćwiczenie 6	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

1. Formy zaliczenia: • Zaliczenie z oceną	
2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: • Kolokwium pisemne • Obserwacja • Wykonywanie zadań według instrukcji • Sprawozdania	
3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne 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)	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	
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)