KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:		DIETETYKA					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
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				
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	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:	
W01	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności.	K1D_W08
W02	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	K1D_W12
W03	Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw	K1D_W19
W04	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	K1D_W20
W05	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta.	K1D_W25
	umiejętności:	
U01	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
U02	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16
U03	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18
	kompetencji społecznych:	
K01	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
K02	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

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

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej.	4
w2	Charakterystyka, wartość biologiczna i użytkowa przypraw stosowanych w technologii żywności.	2
w3	Zastosowanie warzyw, owoców, nasion strączkowych i grzybów w technologii gastronomicznej.	2
w4	Zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej: napoje mleczne fermentowane, śmietanka i śmietana, sery.	2

Laboratorium

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
lab1	Zapoznanie z regulaminem oraz zasadami BHP obowiązującymi w laboratorium. Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe gotowanych potraw.	4
lab2	Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Procesy i operacje jednostkowe na przykładzie produkcji placków ziemniaczanych.	4
lab3	Obróbka wstępna i cieplna roślin strączkowych. Zastosowanie roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Przygotowanie i ocena sensoryczna past z warzyw strączkowych.	4
lab4	Ocena świeżości jaj. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości emulgujących i spulchniających jaj.	4
lab5	Przetwory mleczne jako baza lub dodatek w przygotowaniu potraw dietetycznych – praktyczne zastosowanie i ocena sensoryczna.	4

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

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

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

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

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

Wykład:

- Zaliczenie z oceną

Laboratorium:

- Zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

Wykład:

- Kolokwium pisemne/ Test
  100% – 91% możliwych punktów do zdobycia – bdb
  90% - 81% - db plus
  80% - 71% - db
  70% - 61% - dst plus
  60% - 51% - dst
  50% i mniej - ndst
- Obserwacja i ocena postaw studenta

Laboratorium:

- Wykonywanie zadań według instrukcji
- Sprawozdania

Ocena sprawozdań na podstawie oceny merytorycznej i estetycznej dokonanej przez prowadzącego
- Przygotowanie do zajęć
- Obserwacja i ocena postaw studenta

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane 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	10
Udział w laboratoriach	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	45
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do laboratoriów	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia laboratoriów	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)