

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY 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:		Obowiązkowy					
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:	2	25	-	15	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
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 zasad ich stosowania i właściwości prozdrowotnych.							
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	Metody weryfikacji
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	Kolokwium
2	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.					K1D_W11	Kolokwium
3	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.					K1D_W12	Kolokwium
4	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli, jakości żywności.					K1D_W14	Kolokwium
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	Kolokwium
2	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.					K1D_U18	Kolokwium

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	Obserwacja
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	Rolnicza produkcja surowców żywnościowych. Powiązania między zapleczem surowcowym a produkcją żywności.	2	
Wykład 2	Czynniki przyrodnicze i agrotechniczne warunkujące ilość i jakość żywnościowych surowców roślinnych.	1	
Wykład 3	Przemysł spożywczy i jego rola w produkcji żywności. Woda jako surowiec w produkcji żywności: rodzaje wód, charakterystyka, wymagania jakościowe.	2	
Wykład 4	Zboża. Rośliny okopowe i oleiste. Warzywa: strączkowe, cebulowe, kapustne, korzeniowe, dyniowate, liściowe, rzepowate, psiankowate. Glony – warzywa morskie. Grzyby.	4	
Wykład 5	Owoce: ziarnkowe, pestkowe, jagodowe. Owoce egzotyczne. Orzechy.	3	
Wykład 6	Surowce pochodzenia zwierzęcego: zwierzęta rzeźne, drób, ryby, mleko, jaja.	3	
Wykład 7	Miód i produkty pszczele – charakterystyka, ocena i wykorzystanie.	2	
Wykład 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.	4	
Wykład 9	Zalety i wady wzbogacania produktów żywnościowych. Aspekty zdrowotne dodawania dodatków do żywności oraz zasady ich stosowania i właściwości prozdrowotne.	4	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Części użytkowe roślin jako produktów żywnościowych i surowców stosowanych w produkcji żywności. Produkty żywnościowe i surowce pozyskiwane z roślin warzywnych.	2	
Ćwiczenie 2	Rośliny sadownicze oraz specyficzne cechy surowców sadowniczych. Leśne surowce roślinne i ich pozyskiwanie.	3	
Ćwiczenie 3	Zbiór i przechowywanie żywnościowych surowców roślinnych. Surowce roślinne importowane z innych stref klimatycznych.	2	
Ćwiczenie 4	Metody i warunków pozyskiwania i przechowywania wybranych surowców oraz ich zastosowania w produkcji żywności.	2	
Ćwiczenie 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	
Ćwiczenie 6	Mleko surowe – pozyskiwanie i ocena jakości. Drób – ubój, ocena i zagospodarowanie.	2	
Ćwiczenie 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:			
- Wykład multimedialny/Wykład informacyjny - Prezentacja/Studium literatury - Dyskusja, praca w zespole			
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:			
- Projektor/tablica multimedialna - Tablica			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Prezentacja

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie w zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	40
Udział w wykładach	25
Udział w innych formach zajęć	15
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

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.: Kompendium 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 (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny