

KARTA MODUŁU 2021/2022

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:	Technologia żywności i potraw dietetycznych						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy						
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	20	-	30	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Znajomość podstawowych zasad i teorii dotyczących przemian chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania surowców i potraw i ich wpływ na jakość produktów spożywczych.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanym walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.</p>							
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	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.					K1D_W12	Kolokwium
3	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw					K1D_W19	Kolokwium
4	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.					K1D_W20	Obserwacja
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	Aktywność podczas zajęć

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	Aktywność podczas zajęć
2	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16	Obserwacja
3	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:			
1	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07	Obserwacja
2	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09	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	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej.	6
Wykład 2	Charakterystyka, wartość biologiczna i użytkowa przypraw stosowanych w technologii żywności.	3
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.	6
Wykład 4	Zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej: napoje mleczne fermentowane, śmietanka i śmietana, sery.	3
Wykład 7	Podsumowanie i powtórzenie materiału wykładowego. Kolokwium zaliczeniowe.	2
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Zajęcia organizacyjne. Zapoznanie z regulaminem pracowni i przepisami BHP.	2
Ćwiczenie 2	Wpływ obróbki technologicznej warzyw i owoców na zmiany jakościowo-ilościowe gotowanych potraw. Zjawisko osmozy w procesach technologicznych.	4
Ćwiczenie 3	Ocena przydatności odmianowej na przykładzie ziemniaka. Procesy i operacje jednostkowe na przykładzie produkcji placków ziemniaczanych	4
Ćwiczenie 4	Obróbka wstępna i cieplna roślin strączkowych. Zastosowanie roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Przygotowanie i ocena sensoryczna past z warzyw strączkowych.	6
Ćwiczenie 5	Ocena świeżości jaj. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości emulgujących i spulchniających jaj.	4
Ćwiczenie 6	Mlekoopodobne napoje roślinne – wykorzystanie w gastronomii. Przygotowanie deserów na bazie napojów roślinnych.	4
Ćwiczenie 7	Przetwory mleczne jako baza lub dodatek w przygotowaniu potraw dietetycznych – praktyczne zastosowanie i ocena sensoryczna.	4
Ćwiczenie 8	Podsumowanie i utrwalenie wiadomości, ocena pracy studenta.	2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład informacyjny
- Zajęcia laboratoryjne
- Prezentacja
- Dyskusja, praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Sprzęt laboratoryjne

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium z ćwiczeń i sprawozdania
- Kolokwium z materiału wykładowego
- Obserwacja
- Sprawozdania

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 na zajęcia, 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)	
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	15

Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	10
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa:	
<ol style="list-style-type: none"> 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.	

*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