

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.D11.B/C.TŻPT	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo</i> <i>Food technology and products</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (1h ćwiczeń)
2.2. Wymagania wstępne	Biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, higiena i bezpieczeństwo żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej oraz pracowni dietetycznej CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne realizowane w pracowni gastronomicznej, rozwiązanie zadania problemowego, dyskusja.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Świdorski F., (red.). Waszkiewicz-Robak B. (red.). <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa</i>, SGGW, Warszawa, 2014. Ludwiczak M., Ludwiczak M. <i>Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności</i>, PWN, 2015. Zalewski S. <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i>, WNT, Warszawa, 2009. Kmieć A. <i>Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności</i>. Wyd. Wsip, Warszawa, 2016.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. <i>Ogólna technologia żywności</i>. Wyd. WNT, Warszawa, 2010. Gawęcki J. (red.). <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i>. Wyd. PWN, Warszawa, 2017.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>C1. Zapoznanie z klasyfikacją żywności oraz operacjami i procesami związanymi z przetwarzaniem żywności.</p> <p>C2. Zapoznanie z metodami utrwalania żywności.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>C1. Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej surowców.</p> <p>C2. Rozwijanie wiedzy i umiejętności z zakresu produkcji potraw.</p> <p>C3. Rozwijanie wiedzy i umiejętności dotyczących sposobów i metod prowadzenia towaroznawczej oceny żywności.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia. Klasyfikacja żywności. Cel i metody obróbki technologicznej surowców. Obróbka wstępna. Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej. Zasady przeprowadzania obróbki cieplnej. Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną. Zasady przechowywania żywności. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Metody utrwalania żywności. Zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności. Przyprawy roślinne i ich znaczenie w produkcji potraw. Podział i charakterystyka warzyw w technologii gastronomicznej. Budowa i skład chemiczny ziemniaka. Skład chemiczny i walory smakowe grzybów. Rodzaje i charakterystyka towaroznawcza owoców. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych. Charakterystyka jaj (skład chemiczny i wartość odżywcza, zanieczyszczenia mikrobiologiczne jaj, klasyfikacja i znakowanie jaj). Charakterystyka produktów zbożowych. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Ryby i owoce morza – charakterystyka towaroznawcza. Napoje zimne i gorące.</p>

Ćwiczenia:

Obróbka wstępna (obróbka wstępna brudna i czysta) – podział i charakterystyka. Nowoczesne techniki kulinarne. Receptury gastronomiczne. Stosowanie receptur gastronomicznych. Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza. Potrawy półmięsne – charakterystyka Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza, potrawy półmięsne) – sporządzanie i sposoby ich ekspediowania. Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe. Zupy i sosy (zimne i gorące) – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Napoje zimne i gorące – sporządzanie i sposób podania. Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone). Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Posiada wiedzę na temat utrwalania i przechowywania żywności i potraw.	DI1P_W08
W02	Charakteryzuje produkty spożywcze i ich wartość odżywczą.	DI1P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Dokonuje analizy treści receptur gastronomicznych i potrafi scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.	DI1P_U02
U02	Potrafi zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju i wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju.	DI1P_U05
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Proponuje zmiany w organizacji pracy mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy.	DI1P_K01
K02	Wykazuje gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego i przyjmuje odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)														
	Egzamin ustny/pisemny			Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie			Zajęcia praktyczne		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+				+										
W02	+				+										
U01					+			+					+		
U02					+			+		+			+		
K01								+		+			+		
K02								+		+			+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61-68% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.
	3,5	69-76% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.
	4	77-84% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.
	4,5	85-92% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.
	5	93-100% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, realizacji zadań praktycznych, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, realizacji zadań praktycznych, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, realizacji zadań praktycznych, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, realizacji zadań praktycznych, pracy w grupie oraz aktywności na

		zajęciach.
5		93-100% jako średnia z kolokwium, realizacji zadań praktycznych, pracy w grupie oraz aktywności na zajęciach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	50	40
<i>Udział w wykładach</i>	25	20
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	50	60
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	30
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....