

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 (2h 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, rozwiązywanie zadania problemowego, dyskusja.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Świderski F., (red.). Waszkiewicz-Robak B. (red.). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa, SGGW, Warszawa, 2014. - Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności, PWN, 2015. - Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa, 2009. - Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wyd. Wsip, Warszawa, 2016.
	uzupełniająca	- Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. Wyd. WNT, Warszawa, 2010. - Gawęcki J. (red.). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa, 2022. - Kijowski J., Grabowski T. Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. PWN, Warszawa, 2018. - Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności. PWN, Warszawa, 2015. - Michota-Katulska E., Zegan M. Efektywne zarządzanie żywnością. PZWL, Warszawa, 2024.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Zapoznanie z klasyfikacją żywności oraz operacjami i procesami związanymi z przetwarzaniem żywności. C2. Zapoznanie z metodami utrwalania żywności. Ćwiczenia: C1. Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej surowców. C2. Rozwijanie wiedzy i umiejętności z zakresu produkcji potraw. C3. Rozwijanie wiedzy i umiejętności dotyczących sposobów i metod prowadzenia towaroznawczej oceny żywności.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 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.

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)

.....