

# KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.B/C.TŻPT

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Food technology and products

## 1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć) | dr n. rol. Kamila Sobaś    |
| 1.6. Kontakt                                       | kamila.sobas@ujk.edu.pl    |

## 2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

|                        |                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1. Język wykładowy   | Polski/ angielski ( ST – 10godz., NST – 2godz.)                                 |
| 2.2. Wymagania wstępne | Biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, higiena i bezpieczeństwo żywności |

## 3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. Forma zajęć                       | Wykłady/ćwiczenia. Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.2. Miejsce realizacji zajęć          | Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej oraz pracowni dietetycznej Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.3. Forma zaliczenia zajęć            | Egzamin/zaliczenie z oceną                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.4. Metody dydaktyczne                | Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny<br>Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne realizowane w pracowni gastronomicznej, rozwiązanie zadania problemowego, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.5.a. Wykaz literatury podstawowej    | 1. Świderski F., (redaktor). Waszkiewicz-Robak B. (redaktor). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa, Wydawnictwo Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego , Warszawa, 2014.<br>2. Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności, PWN, 2015.<br>3. Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2009.<br>4. Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2016.    |
| 3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej | 1. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2010.<br>2. Gawęcki J. (redaktor). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa, 2022.<br>3. Kijowski J., Grabowski T. Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. PWN, Warszawa, 2018.<br>4. Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności. PWN, Warszawa, 2015.<br>5. Michota-Katulska E., Zegan M. Efektywne zarządzanie żywnością. PZWL, Warszawa, 2024. |

## 4. Cele, treści i efekty uczenia się

### 4.1. Cele przedmiotu (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**

### **Wykłady**

1. Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia.
2. Klasyfikacja żywności.
3. Cel i metody obróbki technologicznej surowców.
4. Obróbka wstępna.
5. Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej.
6. Zasady przeprowadzania obróbki cieplnej.
7. Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną.
8. Zasady przechowywania żywności.
9. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania.
10. Metody utrwalania żywności.
11. Zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności.
12. Przyprawy roślinne i ich znaczenie w produkcji potraw.
13. Podział i charakterystyka warzyw w technologii gastronomicznej.
14. Budowa i skład chemiczny ziemniaka.
15. Skład chemiczny i walory smakowe grzybów.
16. Rodzaje i charakterystyka towaroznawcza owoców.
17. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych.
18. Charakterystyka jaj (skład chemiczny i wartość odżywcza, zanieczyszczenia mikrobiologiczne jaj, klasyfikacja i znakowanie jaj).
19. Charakterystyka produktów zbożowych.
20. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu.
21. Ryby i owoce morza – charakterystyka towaroznawcza.
22. Napoje zimne i gorące.

### **Ćwiczenia**

1. Obróbka wstępna (obróbka wstępna brudna i czysta) – podział i charakterystyka.
2. Nowoczesne techniki kulinarne.
3. Receptury gastronomiczne.
4. Stosowanie receptur gastronomicznych.
5. 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.
6. Potrawy półmięsne – charakterystyka.
7. 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.
8. Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa,

ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.

9. Zupy i sosy (zimne i gorące) – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
10. Napoje zimne i gorące – sporządzanie i sposób podania.
11. Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone).
12. Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
13. Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
14. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

#### 4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

| Efekty przedmiotowe (symbol) | Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia) | 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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

##### Sposób weryfikacji (+/-)

| Efekty przedmiotowe (symbol) | Egzamin ustny/ pisemny | Kolokwium | Aktywność na zajęciach | Praca w grupie | Zajęcia praktyczne |
|------------------------------|------------------------|-----------|------------------------|----------------|--------------------|
|------------------------------|------------------------|-----------|------------------------|----------------|--------------------|

##### Forma zajęć

| 1:<br>2: | Wykład (W) | Ćwiczenia (C) | Wykład (W) | Ćwiczenia (C) | Wykład (W) | Ćwiczenia (C) | Wykład (W) | Ćwiczenia (C) | Wykład (W) | Ćwiczenia (C) |
|----------|------------|---------------|------------|---------------|------------|---------------|------------|---------------|------------|---------------|
| W01      | +          |               |            | +             |            |               |            |               |            |               |
| W02      | +          |               |            | +             |            |               |            |               |            |               |
| U01      |            |               |            | +             |            | +             |            |               |            | +             |
| U02      |            |               |            | +             |            | +             |            | +             |            | +             |
| K01      |            |               |            |               |            | +             |            | +             |            | +             |
| K02      |            |               |            |               |            | +             |            | +             |            | +             |

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

##### Forma zajęć:

**WYKŁAD (W)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

| Ocena | Kryterium oceny                             |
|-------|---------------------------------------------|
| 3,0   | 61-68% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.  |
| 3,5   | 69-76% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.  |
| 4,0   | 77-84% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.  |
| 4,5   | 85-92% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu.  |
| 5,0   | 93-100% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu. |

##### Forma zajęć:

**ĆWICZENIA (C)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

| Ocena | Kryterium oceny                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3,0   | 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.  |
| 4,0   | 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.  |
| 5,0   | 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:<br>studia stacjonarne | Obciążenie studenta:<br>studia niestacjonarne |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)</b> | <b>50</b>                                  | <b>40</b>                                     |
| Udział w wykładach                                                                            | 25                                         | 20                                            |
| Udział w ćwiczeniach                                                                          | 25                                         | 20                                            |
| <b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)</b>                                     | <b>50</b>                                  | <b>60</b>                                     |
| Przygotowanie do wykładu                                                                      | 25                                         | 20                                            |
| Przygotowanie do ćwiczeń                                                                      | 25                                         | 20                                            |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                                                                   | <b>100</b>                                 | <b>100</b>                                    |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)</b>                                                     | <b>4</b>                                   | <b>4</b>                                      |

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

.....