

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021 - 2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Technologia żywności i towaroznawstwo zp, pz
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr III,IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr inż. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	-	-	-	-	-	30	30	-	2+2
IV	-	-	-	-	-	30	-	-	2
<b>Razem</b>						<b>60</b>	<b>30</b>		<b>6</b>

### 1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

### 1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zajęcia praktyczne/Praktyki zawodowe: zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych wpisane do Dzienniczka Kształcenia Praktycznego

Zajęcia praktyczne/ Praktyki zawodowe: studenci oceniani są na podstawie uczestnictwa i aktywności na zajęciach, rzetelnego wykonywania zadań oraz współpracy w wyznaczonym zespole. Dodatkowe kryterium oceny stanowią terminowość wykonywania zadań oraz dostosowanie się do wymagań (procedur) dotyczących sposobu ich wykonania.

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość zasad BHP obowiązujących w pracowni Technologii żywności
--

## 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

### 3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z podstawowymi procesami technologicznymi stosowanymi w przygotowywaniu potraw, diet szpitalnych oraz produkcji żywności
C2	Zapoznanie z zasadami organizowania stanowiska pracy
C3	Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa obsługi maszyny i urządzeń do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń
C4	Kształtowanie umiejętności w zakresie praktycznego przygotowanie wybranych diet i potraw z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych
C5	Kształtowanie umiejętności w zakresie organizacji stanowiska pracy w trakcie przygotowania podstawowych potraw i diet
C6	Kształtowanie umiejętności w zakresie przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i zasad systemu HACCP

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
E_Ko1	Zna podstawowe procesy technologiczne stosowane w: przygotowywaniu potraw, diet szpitalnych oraz produkcji żywności.	K_W13

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

E_Ko2	Zna zasady organizowania stanowisk pracy	K_W12
E_Ko3	Zna zasady bezpieczeństwa obsługi maszyn i urządzeń do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń	K_W12,
E_Ko4	Przygotowuje miejsce pracy	K_W12
E_Ko5	Przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych	K_W13, K_Uo4,
E_Ko6	Obsługuje podstawowy sprzęt stosowany w procesie przygotowania potraw	K_W12
E_Ko7	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i zasad systemu HACCP	K_W12

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka zajęć praktycznych

<b>Treści merytoryczne - sem. III</b>
Zasady przygotowania i porządkowania stanowiska pracy. Zasady obsługi sprzętu.
Procesy technologiczne stosowane w gastronomii. Obróbka wstępna produktów spożywczych, obróbka właściwa produktów spożywczych.
Opracowywanie receptur, ocena towaroznawcza i zastosowanie w produkcji potraw: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warzyw, ziemniaków</li> <li>• Owoców</li> <li>• Produktów zbożowych</li> <li>• Mięsa</li> <li>• Jaj</li> </ul>
Analiza fachowej literatury
Opracowywanie materiałów dodatkowych z poszczególnej tematyki
<b>Treści merytoryczne - sem. IV</b>
Opracowywanie receptur oraz przygotowywanie potraw: <ul style="list-style-type: none"> <li>• W diecie bezglutenowej</li> <li>• W fenyloketonurii</li> <li>• Pod wybrane diety lecznicze</li> </ul>

Analiza fachowej literatury.
Opracowywanie materiałów dodatkowych z poszczególnej tematyki.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Zajęcia praktyczne: praca indywidualna, praca zespołowa, pokaz, instruktaż, projekty

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_04	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_06	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ
EK_07	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP, PZ

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p><b>Zajęcia praktyczne:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na zajęciach</li> <li>2. obserwacja pracy studenta na zajęciach</li> <li>3. bieżąca informacja zwrotna</li> <li>4. ocena przygotowania studenta do zajęć</li> <li>5. dyskusja w czasie zajęć</li> <li>6. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie zajęć</li> <li>7. przygotowanie wyznaczonych projektów zaliczeniowych</li> <li>8. Zakres ocen: 2,0 – 5,0</li> </ol> <p><b>Ocena umiejętności</b></p> <p>5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zorganizowany, bardzo dobrze przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.</p> <p>4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze zorganizowany, dobrze przygotowuje</p>
--

wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, jest dobrze zorganizowany, dobrze przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, jest dostatecznie zorganizowany, dostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, jest dostatecznie zorganizowany, dostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, jest nie zorganizowany, niedostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	30 ZP (III semestr) + 30 ZP (IV semestr) + 30 PZ (III semestr)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	90
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	30
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z informacjami zawartymi w Dzienniczku Kształcenia praktycznego dla kierunku Dietetyka I stopnia

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. SGGW. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW. 2016.
2. Publikacje naukowe przekazane przez Instuktora ZP.

Literatura uzupełniająca:

1. Sobczak E.: Atlas wybranych drobnoustrojów w technologii żywności. SGGW, Warszawa 2004.
2. Gawęcki J.: Produkty mleczne. Technologia i rola w żywieniu człowieka Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2018.
3. Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN Warszawa 2017.
4. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2004.
5. Świderski F.: Żywność wygodna i funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003
6. Sikorski Z.(red.): Chemia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Teczniczne, Warszawa 2006.
7. A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1, WSiP, 2007
8. K.Flis, A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 2 WSiP, 2007
9. K.Flis, A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 3 WSiP, 2006
10. Mitek M., Słowiński Mirosław.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2014
11. Bednarski W., Reps A.(red.): Biotechnologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2012.
12. Pijanowski E. i wsp.: Ogólna technologia żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004.
13. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014.
14. BILLER E.: TECHNOLOGIA ŻYWNOCI – WYBRANE ZAGADNIENIA. SGGW, WARSZAWA 2005.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej