



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	TECHNOLOGIA POTRAW DIETETYCZNYCH	SPI
			w jęz. angielskim		

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywieniowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	Zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	3					9		9	
Razem w czasie studiów						18			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Znajomość zasad higieny w produkcji żywności, wiedza z zakresu towaroznawstwa artykułów żywnościowych.

Cele przedmiotu
Kształtowanie technologiczne właściwości potraw dla różnych potrzeb żywieniowych.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	potrafi właściwie dobrać technologie, zamienniki surowców podstawowych i dodatki w celu przygotowania żywności o pożądanym właściwościach żywieniowych.	NK_W06, NK_W21, NK_U07, NK_U08, NK_U09, NK_K01, NK_K02
EKP_02	zna technologiczne możliwości kształtowania właściwości potraw dla zróżnicowanych potrzeb żywieniowych.	NK_W06, NK_W21, NK_U07, NK_U08,, NK_U09, NK_K01, NK_K02
EKP_03	zna właściwości funkcjonalne zamienników surowców i dodatków stosowanych w dietach eliminacyjnych.	NK_W06, NK_W21, NK_U07, NK_U08,, NK_U09, NK_K01, NK_K02
EKP_04	potrafi cenić jakość potrawy i wskazać przyczyny wad.	NK_W06, NK_W21, NK_U07, NK_U08,, NK_U09, NK_K01, NK_K02
EKP_05	potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego w oparciu o wyniki próbnej produkcji potrawy.	NK_W06, NK_W21, NK_U07, NK_U08,, NK_U09, NK_K01,

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Właściwości funkcjonalne hydrokoloidów polisacharydowych i możliwości ich wykorzystania w przygotowaniu potraw niskoenergetycznych	1		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Możliwości zmiany konsystencji i składu posiłków w przygotowaniu diet: papkowej, płynnej, płynnej wzmocnionej, kleikowej.	1		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Wpływ stosowania zamienników pokarmowych surowców pochodzenia zwierzęcego na właściwości potraw	1		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Skutki eliminacji z żywności składników strukturotwórczych: glutenu, tłuszczu, cukru i możliwości ich zastępowania.	3		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Możliwości ograniczenia sodu w żywności poprzez zastosowanie przypraw i dodatków	1		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Wpływ techniki przygotowania na zmiany konsystencji potraw na przykładzie dań z warzyw			1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Zmiana profilu sensorycznego potraw pod wpływem ograniczenia udziału tłuszczu	1		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Zasady dokumentacji procesu produkcji potraw w oparciu o wyniki próbnej produkcji potraw w świetle obowiązujących przepisów.	1				EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	9		9		

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X					
EKP_02					X			X	
EKP_03	X				X			X	
EKP_04	X				X			X	
EKP_05					X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie laboratoriów: pozytywnie zaliczone testy (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia), zaliczenie praktyczne (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Zaliczenie wykładów kolokwium: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 40% K + 10% S + 40% Ts +10% P (K - ocena z kolokwium, S - ocena ze sprawozdań, Ts- średnia ocen z testów, P –ocena z zaliczenia praktycznego)
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	9		9	
Czytanie literatury	9		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	7		9	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2		4	
Łącznie godzin	29		47	

Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	76	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	
	Liczba godzin	ECTS
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	47	2
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	26	1

Literatura podstawowa

Bujko J (red.) *Podstawy dietetyki*, SGGW Warszawa 2008
 Ciborowska H, Rudnicka A., *Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka*, PZWL, Warszawa 2016
 Czarniecka-Skubina E., (red.), *Technologia gastronomiczna*, SGGW, Warszawa 2016
 Choruz R., Ciszewska-Jędrasik M., Katarzyńska K, Kłęk S., Kunecki M., Lubieniecki K., Matysiak-Luśnia K., Szczepanek K., Joanna Tokarczyk J. *Żywność dojelitowa w domu*, Kraków 2018
 Menebröcker C., Menebröcker C. (red), *Żywność w opiece nad osobami w starszym wieku*, Edra Urban & Partner, Wrocław, 1, 2017
 Hasik J., Gawęcki J., *Żywność człowieka zdrowego i chorego*, PWN Warszawa 2016
 Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., *Ogólna technologia żywności*, WNT, Warszawa 1997
 Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, WNT, Warszawa 1996

Literatura uzupełniająca

Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, WNT, Warszawa 2009
 Sikorski Z. (red.), *Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności*, WNT, Warszawa 1996
 Czasopisma: Postępy żywienia klinicznego, Przemysł Spożywczy, Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Gospodarka Mięsna, Przegląd Zbożowo-Młynarski

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	