



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	TECHNOLOGIA POTRAW DIETETYCZNYCH
		w jęz. angielskim	TECHNOLOGY DIETARY DISHES

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Menedżer Usług Dietetycznych
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	3	1		1		15		15	
Razem w czasie studiów						30			

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.

Osiągnięte 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_W05, NK_W13, NK_U04, NK_U05, NK_U06, NK_K01, NK_K05
EKP_02	zna technologiczne możliwości kształtowania właściwości potraw dla zróżnicowanych potrzeb żywieniowych.	NK_W05, NK_W13, NK_U04, NK_U05, NK_U18, NK_K01, NK_K05
EKP_03	zna właściwości funkcjonalne zamienników surowców i dodatków stosowanych w dietach eliminacyjnych.	NK_W05, NK_W13, NK_U07, NK_U08,

		NK_U09, NK_K01, NK_K05
EKP_04	potrafi cenić jakość potrawy i wskazać przyczyny wad.	NK_W05, NK_W13, NK_U04, NK_U05, NK_U06, NK_U18, NK_K01, NK_K05
EKP_05	potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego w oparciu o wyniki próbnej produkcji potrawy.	NK_W05, NK_W13, NK_U04, NK_U05, NK_K01, NK_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Charakterystyka procesów technologicznych i surowców w produkcji potraw dietetycznych.	6				EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Składniki strukturotwórcze w produkcji potraw i możliwości ich eliminacji lub zamiany w przygotowaniu żywności dietetycznej.	6		6		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Możliwości ograniczenia soli w żywności poprzez zastosowanie przypraw i dodatków.	1		4		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Zmiana profilu sensorycznego potraw pod wpływem ograniczenia udziału tłuszczu i cukru.	1		4		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		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	15		15		

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			X	
EKP_03	X		X		X			X	
EKP_04	X		X		X			X	
EKP_05			X		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 egzamin pisemny: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 40% K + 10% S + 40% Ts + 10% P
(K - ocena z egzaminu, 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
<i>Projekt „Wykształcenie ma znaczenie” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020</i>	

	zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		15	
Czytanie literatury	10		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			12	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			10	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2		2	
Łącznie godzin	39		49	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	88			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	49		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	36		1	

Literatura podstawowa
Bujko J (red.) <i>Podstawy dietetyki</i> , SGGW, Warszawa 2008
Ciborowska H, Rudnicka A., <i>Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , PZWL, Warszawa 2016
Czarniecka-Skubina E., (red.), <i>Technologia gastronomiczna</i> , SGGW, Warszawa 2016
Choruz R., Ciszewska-Jędrasik M, Katarzyńska K, Kłęk S., Kunecki M., Lubieniecki K., Matysiak-Luźnia K., Szczepanek K., Joanna Tokarczyk J. <i>Żywnienie dojletowe w domu</i> , Kraków 2018
Menebröcker C., Menebröcker C. (red), <i>Żywnienie w opiece nad osobami w starszym wieku</i> , Edra Urban & Partner, Wrocław, 1, 2017
Hasik J., Gawęcki J., <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i> , PWN Warszawa 2016
Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., <i>Ogólna technologia żywności</i> , WNT, Warszawa 1997
Zalewski S. (red.), <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , WNT, Warszawa 1996
Literatura uzupełniająca
Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., <i>Sensoryczne badania żywności</i> , WNT, Warszawa 2009
Sikorski Z. (red.), <i>Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności</i> , WNT, Warszawa 1996
Czasopisma: Postępy żywienia klinicznego, Przemysł Spożywczy, Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Gospodarka Mięсна, Przegląd Zbożowo-Młynarski

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