|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/logo_1.png | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  **Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| 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 | 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 pożądanych właściwościach żywieniowych. | NK\_W03, NK\_U03, NK\_K02, NK\_K03 |
| EKP\_02 | potrafi przygotować potrawy dla zróżnicowanych potrzeb żywieniowych, określić wielkość porcji i dodatków, właściwie podać potrawę w odpowiednio dobranym naczyniu. | NK\_W03, NK\_W09, NK\_U04, NK\_U11, NK\_K02 |
| EKP\_03 | zna właściwości funkcjonalne zamienników surowców i dodatków stosowanych  w dietach eliminacyjnych. | NK\_W03, NK\_U03, NK\_K02, NK\_K03 |
| EKP\_04 | potrafi ocenić jakość sensoryczną potrawy, obliczyć jakość ogólną i wskazać przyczyny wad. | NK\_W03, NK\_U03, NK\_U04, NK\_U11, NK\_K02, NK\_K04 |
| EKP\_05 | umie udokumentować proces technologiczny w oparciu o wyniki próbnej produkcji potrawy: oblicza wydajność produkcji, kosztochłonność surowcową potrawy. Oblicza wartość odżywczą potrawy na podstawie przeprowadzonej produkcji. Opracowuje schemat technologiczny blokowy produkcji potrawy. Wskazuje na obecność alergenów w przygotowanych potrawach. | NK\_W03, NK\_W09, NK\_U03, NK\_U04, NK\_K02, NK\_K03 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Charakterystyka procesów technologicznych i surowców w produkcji potraw dietetycznych. | 9 |  | 8 |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Składniki strukturotwórcze w produkcji potraw i możliwości ich eliminacji lub zamiany w przegotowaniu żywności dietetycznej. | 2 |  | 2 |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Możliwości ograniczenia soli w żywności poprzez zastosowanie przypraw i dodatków. | 2 |  | 2 |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Wpływ ograniczenia udziału tłuszczu i cukru na profil sensoryczny, wartość odżywczą i koszt potraw. | 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 |  | 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 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** |
| Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2018  Czarniecka-Skubina E. (red.), *Technologia gastronomiczna*, Wyd. SGGW, Warszawa 2016  Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003  Wieczorek-Chełmińska Z., *Praktyczny poradnik żywieniowy*, Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2016  Wieczorek-Chełmińska Z., *Nowoczesna dietetyczna książka kucharska*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022 [Menebröcker](https://pzwl.pl/autor/C.-Menebrocker,a,69902360) [C., Menebröcker](https://pzwl.pl/autor/C.-Menebrocker,a,69906453) C. (red.), *Żywien**ie w opiece nad osobami w starszym wieku*, [Edra Urban & Partner](https://pzwl.pl/wydawca/Edra-Urban-Partner,w,855102), Wrocław, 1, 2017Hasik J., Gawęcki J., *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, PWN, Warszawa 2016 Zychnowska M., S.Onacik-Gür, K.Krygier, *Właściwości i możliwości wykorzystania zamienników tłuszczów dostępnych na rynku*, Probl Hig Epidemiol 2015, 96(1): 42-50  Kostyra E., *Substancje wzmacniające smak i ich rola w żywności wygodne*j, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2008, 2: 91-97  Szponar L., Respondek W., Zaręba M., *Chlorek sodu w racjach pokarmowych i posiłkach obiadowych wydawanych w wybranych zakładach żywienia zbiorowego*; Roczn. PZH, 2001, (52), 4: 6-11  Czarniecka-Skubina E., D. Kołożyn-Krajewska, *Opracowywanie nowych produktów żywnościowych - przykład wykorzystania w procesie dydaktycznym*, ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2002, 2(31),121-131  Kijowski J., Leśnierowski G., Cegielska-Radziejewska R.: *Jaja cennym źródłem składników bioaktywnych*, ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2013, 5 (90), 29 – 41  Zdrojewicz Z., M.Herman, E.Starostecka: *Jajo kurze jako źródło cennych substancji biologicznie czynnych*, Postepy Hig Med Dosw., 2016; 70: 751-759 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, WNT, Warszawa 2009  [Choruz R.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30442/autor/ryszard-choruz) [Ciszewska-Jędrasik M ,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/4068/autor/maria-ciszewska-jedrasik) [Katarzyńska K,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30443/autor/klaudia-katarzynska) [Kłęk S.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30444/autor/stanislaw-klek) [Kunecki M.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/28913/autor/marek-kunecki) [Lubieniecki K.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30445/autor/klemens-lubieniecki) [Matysiak-Luśnia K.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30446/autor/katarzyna-matysiak-lusnia) [Szczepanek K.,](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30447/autor/kinga-szczepanek)[Joanna Tokarczyk J.](http://medbook.com.pl/autor/pokaz/id/30448/autor/joanna-tokarczyk)*Żywienie dojelitowe w domu*, Kraków 2018  Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, 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 | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
|  |  |