

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia		Technologia żywności				
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł		Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki				
3. Grupa treści kształcenia		kierunkowego				
4. Typ przedmiotu		obowiązkowy				
5. Poziom studiów		stopnia I				
6. Liczba punktów ECTS		5				
7. Poziom przedmiotu		podstawowy				
8. Rok studiów, semestr		I rok, semestr I - zimowy i II- letni				
9. Liczba godzin wsemestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.Pbn.	Zp.	Pr.	
				45		
10. Język wykładowy:		polski				
11. Wykładowca (wykładowcy)		Angelika Dadej, dr inż.				
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych pojęć z poziomu szkoły ponadpodstawowej.						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zaznajomienie ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw.						
C2 Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.						
C3 Zapoznanie się z procesami technologicznymi sporządzania wybranych potraw.						
C4 Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia.						
C5 Zdobycie wiedzy dotyczącej wybranych grup żywności przetworzonej.						
C6 Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.						
C7 Nabycie zdolności do pracy w zespole oraz umiejętności kierowania zespołem.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU1 Posiada wiedzę na temat technologii sporządzania potraw w oparciu o poszczególne grupy produktów spożywczych.					K_W06, K_K03	
EU2 Ma wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa					K_W07, K_K03	

zdrowotnego potraw oraz posiada znajomość zasad BHP i ergonomii.	
EU3 Posiada wiedzę dotyczącą zmian zachodzących w żywności podczas przygotowania potraw.	K_W06, K_K03
UMIEJĘTNOŚCI	
EU4 Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca pochodzenia roślinnego i zwierzęcego do produkcji wybranych potraw.	K_U11, K_K03
EU5 Posiada umiejętność przygotowania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia.	K_U11, K_U33, K_K03, K_K08, K_K10
EU6 Przewiduje zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych.	K_U26, K_K03
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU7 Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych.	K_K03, K_K08, K_K09, K_K10
EU8 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K_K03, K_K08
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
1)	
Forma zajęć – zajęcia praktyczne	
1) Pojęcie: środka spożywczego, surowca spożywczego, półproduktu, wyrobu gotowego, posiłku, procesu technologicznego, receptury. Definicja, podział i charakterystyka czynności obróbki wstępnej surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zmiany zachodzące w czasie obróbki wstępnej produktu surowego. Charakterystyka procesów zapobiegających niekorzystnym zmianom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. <i>Szkolenie BHP, zapoznaje się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej.</i> 2) Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw z surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Pojęcie procesu gotowania, duszenia, pieczenia, zapiekania i grillowania. Definicje i sposoby smażenia. Wpływ obróbki cieplnej na surowiec i jakość potraw pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Charakterystyka zmian zachodzących w czasie obróbki cieplnej. <i>Szkolenie BHP, zapoznaje się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej.</i> 3) Podział i wartość odżywcza warzyw i owoców. Zasady przechowywania warzyw i owoców. Charakterystyka obróbki wstępnej warzyw i owoców. Zasady minimalizowania strat wartości odżywczej i niekorzystnych zmian w wyniku obróbki wstępnej/cieplnej warzyw i owoców. Właściwe sporządzanie surówek i sałatek. Zasady obróbki cieplnej warzyw o różnych barwnikach roślinnych, w tym również warzyw kapustnych. <i>Sporządzanie dań z udziałem warzyw surowych i poddanych obróbce cieplnej o różnych barwnikach roślinnych, w tym również warzyw kapustnych.</i> 4) Charakterystyka, podział oraz ocena towaroznawcza wybranych przetworów owocowych, warzywnych, owocowo-warzywnych. Wpływ procesów technologicznych na zmiany wartości odżywczej warzyw i owoców. <i>Sporządzanie potraw z udziałem owoców surowych i poddanych obróbce cieplnej.</i> 5) Klasyfikacja przypraw ze względu na część morfologiczną rośliny, z której pochodzą. Podział przypraw w proszku. Charakterystyka wybranych mieszanek przyprawowych. Składniki przypraw	

i ziół przyprawowych ich funkcjonalne właściwości oraz rola w żywieniu człowieka. Przykłady kulinarnego zastosowania niektórych przypraw. Zasady stosowania przypraw do produkcji potraw.

Sporządzanie potraw z surowców roślinnych i zwierzęcych przy użyciu odpowiednio dobranych przypraw i ziół. Znaczenie ziół przypraw w kuchni.

- 6) Odżywcze i nieodżywcze substancje nasion roślin strączkowych. Technologia produkcji potraw nasion roślin strączkowych. Zastosowanie nasion roślin strączkowych w potrawach. *Technologia produkcji potraw z nasion roślin strączkowych.*
- 7) Wartość odżywcza grzybów. Charakterystyka związków biologicznie aktywnych w grzybach i ich znaczenie dla zdrowia człowieka. Wpływ wybranych metod utrwalania na wartość odżywczą i jakość grzybów. Przydatność kulinarna grzybów świeżych i utrwalonych. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem grzybów hodowlanych.*
- 8) Charakterystyka i wartość odżywcza ziemniaków i przygotowanych z nich potraw. Rozkład składników w bulwie ziemniaka. Cechy użytkowe ziemniaków, przydatność odmian ziemniaków do produkcji gastronomicznej. Proces technologiczny i zastosowanie technologiczne ziemniaków. *Sporządzanie potraw z udziałem ziemniaków.*
- 9) Budowa anatomiczna ziarna zbożowego. Schemat otrzymywania produktów przemiału zbóż. Charakterystyka wybranych rodzajów mąk glutenowych i bezglutenowych stosowanych do produkcji potraw. Skład chemiczny i wartość odżywcza wybranych mąk. Przydatność technologiczna mąki. Badania jakościowe mąki. *Technologia potraw z udziałem różnych rodzajów mąk - ciasta wyrabiane w naczyniu i na stolnicy.*
- 10) Technologia produkcji, podział, wartość odżywcza oraz ocena jakości pieczywa. Wady pieczywa i przyczyny ich powstawania. *Wypiek pieczywa z wykorzystaniem różnych rodzajów mąk.*
- 11) Technologia produkcji i podział kasz. Wartość odżywcza wybranych kasz. Sposoby przyrządzania kasz. Charakterystyka potraw dietetycznych z kasz. *Sporządzanie potraw z udziałem różnych rodzajów kasz glutenowych i bezglutenowych oraz ze względu na wartość IG.*
- 12) Charakterystyka głównych odmian ryżu, wykorzystanie ryżu do przygotowania potraw dietetycznych. *Sporządzanie potraw z udziałem różnych rodzajów ryżu z uwagi na wartość IG.*
- 13) Charakterystyka, wartość odżywcza, podział według stosowanego czynnika zagęszczającego wybranych zup i sosów. Technologia przygotowania różnorodnych zup i sosów. *Technologia przygotowania zup i sosów z wykorzystaniem różnorodnych składników wiodących.*
- 14) Podział ciast. Charakterystyka, technologia sporządzania i wypieku ciasta drożdżowego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Wady przyczyny powstania wad w/w rodzajów ciast. Charakterystyka wyrobów z w/w rodzajów ciast. *Sporządzanie ciasta drożdżowego i biszkoptowego.*
- 15) Charakterystyka, technologia sporządzania i wypieku ciasta kruchego i półkruchego. Wady przyczyny powstania wad w/w rodzajów ciast. Charakterystyka wyrobów z w/w rodzajów ciast. *Sporządzanie ciasta kruchego i półkruchego.*
- 16) Charakterystyka, technologia sporządzania i wypieku ciasta parzonego i francuskiego i

półfrancuskiego. Wady przyczyny powstania wad w/w rodzajów ciast. Charakterystyka wyrobów z w/w rodzajów ciast. *Sporządzanie ciasta parzonego i francuskiego.*

- 17) Charakterystyka składu chemicznego mleka. Klasyfikacja i wartość odżywcza mlecznych napojów fermentowanych. Wykorzystanie mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki i śmietany w technologii gastronomicznej. Zdrowotne znaczenie mlecznych napojów fermentowanych. Badania jakościowe mleka spożywczego, śmietanki, śmietany i napojów mlecznych fermentowanych. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mleka i mlecznych napojów fermentowanych.*
- 18) Charakterystyka masła i jego wykorzystanie w technologii gastronomicznej. Wymagania jakościowe dla masła. Wady masła. Wartość odżywcza i podział serów według różnych kryteriów. Charakterystyka oraz proces technologiczny wybranych gatunków i rodzajów sera (cz. 1). *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem serów twarogowych.*
- 19) Charakterystyka oraz proces technologiczny wybranych gatunków i rodzajów sera (cz. 2). Wykorzystanie serów w potrawach. Wymagania jakościowe oraz wady różnych typów sera. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem serów podpuszczkowych.*
- 20) Cechy i wartość odżywcza jaj. Ocena świeżości i obróbka wstępna jaj. Właściwości spulchniające, emulgujące, wiążące i zagęszczające jaj. Wykorzystanie jaj w do produkcji potraw. *Wykorzystanie jaj w do produkcji potraw, ze względu na właściwości spulchniające, emulgujące, wiążące i zagęszczające jaj.*
- 21) Charakterystyka poszczególnych gatunków drobiu. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego. Czynniki warunkujące jakość mięsa drobiowego. Utrwalanie mięsa drobiowego. Wartość odżywcza i przydatność kulinarna mięsa drobiowego. Proces technologiczny drobiu. Charakterystyka półproduktów drobiowych. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa drobiowego.*
- 22) Budowa morfologiczna i tkankowa mięsa. Przemiany poubojowe mięsa. Wartość odżywcza mięsa wieprzowego. Czynniki warunkujące jakość mięsa wieprzowego. Charakterystyka i zastosowanie elementów tuszy wieprzowej w gastronomii. Procesy obróbki wstępnej i cieplnej mięsa wieprzowego. Podział i charakterystyka przetworów mięsnych. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa wieprzowego.*
- 23) Wartość odżywcza mięsa wołowego. Zasady doboru mięsa wołowego do przygotowywania potraw. Rozmrażanie i zamrażanie mięsa wołowego. Ocena weterynaryjna, jakość zwierząt rzeźnych. Charakterystyka i zastosowanie elementów tuszy wołowej w potrawach. Przetwory z wołowiny. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa wołowego.*
- 24) Wartość odżywcza mięsa cielęcego. Zasady doboru mięsa cielęcego do przygotowywania potraw. Rozmrażanie i zamrażanie mięsa cielęcego. Charakterystyka i zastosowanie elementów tuszy cielęcej w potrawach. Przetwory z cielęciny. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa cielęcego.*
- 25) Wykorzystanie mięsa króliczego, baraniego, jagnięcego i końskiego do przygotowywania potraw: pozyskiwanie surowca, cechy i wartość odżywcza mięsa, przeznaczenie poszczególnych części tuszy do produkcji potraw. Ocena weterynaryjna, jakość zwierząt rzeźnych. *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa króliczego.*
- 26) Znaczenie żywieniowe, technologiczne ryb i bezkręgowców morskich. Trwałość i

zanieczyszczenia mięsa ryb i bezkręgowców morskich. Podział ryb i mięczaków. Metody usuwania nieprzyjemnego zapachu z ryb przed dalszą obróbką. <i>Sporządzanie potraw z ryb słodkowodnych.</i>	
27) Charakterystyka obróbki wstępnej i cieplnej ryb i bezkręgowców morskich. Zasady właściwego przygotowania półproduktu. Metody rozmrażania ryb. Wykorzystanie ryb i bezkręgowców morskich do przygotowywania potraw. Podział i charakterystyka przetworów rybnych. <i>Sporządzanie potraw z ryb morskich.</i>	
28) Definicja, podział, rodzaje zakąsek zimnych i gorących. Technologia przygotowania wybranych zakąsek. <i>Technologia przygotowania wybranych zakąsek.</i>	
29) Charakterystyka i sporządzanie potraw półmięsnych. Charakterystyka kuchni regionalnych i narodowych. Techniki sporządzania dań regionalnych i narodowych przy odpowiednim doborze surowca. <i>Sporządzanie wybranych dań półmięsnych oraz wybranej potrawy regionalnej.</i>	
30) <i>Egzamin z technologii potraw sporządzanych na bazie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego przy wykorzystaniu własnych receptur dań dietetycznych.</i>	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja	
2. Film edukacyjny	
3. Objaśnienie i prezentacja multimedialna	
4. Instrukcja/ poradnictwo/ pokaz	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Obecność	
F2. Aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium cząstkowe na zajęciach	
P2. Egzamin praktyczny – umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	90
Przygotowanie się do zajęć i kolokwium	38
Konsultacje	12
Przygotowanie do egzaminu	10
SUMA	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	5
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2016.	
2) Świderski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.	
Literatura uzupełniająca:	

1) Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wyd.WNT, Warszawa 2015.
2) Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. WNT, Warszawa 2015.
3) Mitek M., Leszczyński K.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.
4) Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.
20. Formy oceny - szczegóły
Zajęcia praktyczne kończą się egzaminem praktycznym. <u>Warunkiem zaliczenia zajęć jest:</u> - Przygotowanie przez studenta dania zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć, omówienie doboru surowca i techniki sporządzenia wybranej potrawy oraz danej receptury. Ocenie poddana zostanie także praca studenta w pracowni technologicznej oraz ocena pracy zespołowej (czy student kierował się np.: zasadami etyki, estetyki, savoir vivre oraz BHP i ergonomii). - Kolokwia cząstkowe w trakcie semestru. Ocenę końcową z zajęć stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Bezpośrednich informacji o tematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia będą się odbywać zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje będą się odbywać zgodnie z obowiązującym terminarzem

*L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**