

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu** **Technologia żywności****2. Nazwa kierunku** Dietetyka**3. Poziom studiów** studia pierwszego stopnia**4. Liczba punktów ECTS** 7**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
I			45			
II			45			

6. Język wykładowy polski**7. Wykładowca** Iwona Zawadzka, mgr**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE****8. Wymagania wstępne**

brak

9. Cele przedmiotu

C1 Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej

C2 Zapoznanie się z procesami technologicznymi przygotowania wybranych potraw oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas ich sporządzania

C3 Zdobycie wiedzy dotyczącej wybranych grup żywności przetworzonej

C4 Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01	posiada wiedzę na temat technologii sporządzania potraw w oparciu o poszczególne grupy produktów spożywczych oraz zmian zachodzących w żywności podczas ich przygotowywania	K_W05
EU02	posiada wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz zasad BHP i ergonomii	K_W06, K_W31

UMIEJĘTNOŚCI

EU03	potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca pochodzenia roślinnego i zwierzęcego do produkcji wybranych potraw oraz wykazuje umiejętność w posługiwaniu się odpowiednim sprzętem	K_U11, K_U32
EU04	potrafi przewidzieć zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych	K_U22

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU05	dba o zachowanie zasad etyki, savoir vivre, BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K04, K_K09, K_K10
EU06	kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
11. Treści programowe		
Forma zajęć – laboratoria		
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. Szkolenie BHP, zapoznaje się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej. 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. 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. Sporządzanie dań z udziałem warzyw surowych i poddanych obróbce cieplnej o różnych barwnikach roślinnych, w tym również warzyw kapustnych. 4. Charakterystyka, podział oraz ocena towaroznawcza wybranych przetworów owocowych, warzywnych, owocowo - warzywnych. Wpływ procesów technologicznych na zmiany wartości odżywczej warzyw i owoców. Sporządzanie potraw z udziałem owoców surowych i poddanych obróbce cieplnej. 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 z kasz. Sporządzanie potraw z udziałem różnych rodzajów kasz glutenowych i bezglutenowych.
12. Charakterystyka głównych odmian ryżu, wykorzystanie ryżu do przygotowania potraw dietetycznych. Sporządzanie potraw z udziałem różnych rodzajów ryżu.
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, biskoptowego i biskoptowo-tłuszczowego. Wady przyczyny powstania wad w/w rodzajów ciast. Charakterystyka wyrobów z w/w rodzajów ciast. Sporządzanie ciasta drożdżowego i biskoptowego.
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. Sporządzanie potraw z ryb słodkowodnych.
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. Sporządzanie potraw z ryb morskich.
28. Definicja, podział, rodzaje zakąsek zimnych i gorących. Technologia przygotowania wybranych zakąsek. Technologia przygotowania wybranych zakąsek.
29. Zaliczenie przedmiotu: Przygotowanie przez studenta pokazowej potrawy zgodnej z tematyką zrealizowanych zajęć, omówienie doboru surowca i techniki sporządzenia wybranej potrawy oraz danej receptury.

12. Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Dyskusja
2. Film edukacyjny
3. Objaśnienie i prezentacja multimedialna
4. Instruktaż/ poradnictwo/ pokaz
5. Literatura przedmiotu
6. Praca w grupach zadaniowych

13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)

1. Obecność i aktywność na zajęciach
2. Umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw
3. Obserwacja pracy studenta
4. Ocena przygotowania do zajęć
5. Egzamin praktyczny – umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw

14. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	104
2. Nakład pracy studenta	71
suma	175
liczba punktów ECTS	7

15. Literatura

Literatura podstawowa:

1. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd.

SGGW, Warszawa 2014
3. Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014
4. Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2012
5. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2011
Literatura uzupełniająca:
1. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2017
2. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. PWN, Warszawa 2017
16. Formy oceny – szczegóły
Przedmiot kończy się egzaminem praktycznym. Warunkiem zaliczenia zajęć jest: - <i>Przygotowanie przez studenta dania pokazowego</i> 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). <u>Kryteria oceny:</u> 1. Przygotowanie dania zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć – 2pkt 2. Omówienie doboru surowca i techniki sporządzenia wybranej potrawy – 2pkt 3. Omówienie receptury wykonywanego dania – 2pkt 4. Umiejętność pracy zespołowej - 2 pkt 5. Praca studenta w pracowni technologicznej - 2 pkt Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej z powyższego zadania jest otrzymanie 60% maksymalnej liczby punktów. Maksymalnie można uzyskać 10,0 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 6,0 pkt. Punktacja: 0 – 5,5 pkt - niedostateczny (2,0) 6,0 – 6,5 pkt - dostateczny (3,0) 7,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 7,5 - 8.0 pkt - dobry (4,0) 8,5 – 9.0 pkt - dobry plus (4,5) 9,5 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0) <i>Ocena przygotowania do zajęć (odpowiedź ustna).</i> Podstawą uzyskania pozytywnej oceny z przygotowania do zajęć jest udzielenie poprawnej odpowiedzi na 1 pytania sprawdzające z tematyki realizowanych zajęć. - <i>Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach</i> (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja). Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań. Kryteria oceny efektów uczenia się w zakresie wiedzy - pisemny test – sprawdzian wiedzy; w zakresie umiejętności - kontrola ustna w czasie zajęć, interpretacja sytuacji podczas pracy w grupach; w zakresie kompetencji społecznych - samoocena, ocena grupy, obserwacja studenta podczas zajęć, ocena grupy.
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

