

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023 FORMA STUDIÓW: STACJONARNA	
--	--

INFORMACJE OGÓLNE	
-------------------	--

1.Nazwa przedmiotu	Technologia żywności
--------------------	----------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
--------------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	6
-------------------------------	----------

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

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

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji	
--	--

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

WIEDZA

EU01	posiada zaawansowaną 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 zaawansowaną wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz zasad BHP i ergonomii	K_W06, K_W29
------	--	--------------

UMIĘTNOŚCI		
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_U33

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	jest gotów do zachowania zasad etyki, savoir vivre, BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K04, K_K08, K_K09
EU06	jest gotów do kontynuowania nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
11. Treści programowe		
Forma zajęć – laboratoria		
1. 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. Wpływ obróbki cieplnej na surowiec i jakość potraw pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw z surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. <i>Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urzędów w pracowni technologicznej.</i> 2. 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. 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> 3. 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> 4. Klasyfikacja przypraw ze względu na część morfologiczną rośliny, z której pochodzą. Podział przypraw w proszku. Charakterystyka wybranych mieszanek przyprawowych. Składniki przypraw i ich funkcjonalne właściwości oraz rola w żywieniu człowieka. Przykłady kulinarnego zastosowania niektórych przypraw. Zasady stosowania przypraw do produkcji potraw. <i>Sporządzanie potraw z surowców roślinnych i zwierzęcych przy użyciu odpowiednio dobranych przypraw i ziół. Znaczenie ziół przypraw w kuchni.</i> 5. Odżywcze i nieodżywcze substancje nasion roślin strączkowych. Technologia produkcji potraw nasion roślin strączkowych. Zastosowanie nasion roślin strączkowych w potrawach. <i>Technologia produkcji potraw z nasion roślin strączkowych.</i> 6. 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. <i>Sporządzanie potraw z wykorzystaniem grzybów hodowlanych.</i> 7. 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. <i>Sporządzanie potraw z udziałem ziemniaków.</i> 8. 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. <i>Technologia potraw z udziałem różnych rodzajów mąk - ciasta wyrabiane w naczyniu i na stolnicy.</i> 9. Technologia produkcji, podział, wartość odżywcza oraz ocena jakości pieczywa. Wady pieczywa i przyczyny ich powstawania. <i>Wypiek pieczywa z wykorzystaniem różnych rodzajów mąk.</i>		

10. 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.*
11. Charakterystyka głównych odmian ryżu, wykorzystanie ryżu do przygotowania potraw dietetycznych. *Sporządzanie potraw z udziałem różnych rodzajów ryżu.*
12. 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.*
13. 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.*
14. 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.*
15. 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.*
16. 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.*
17. 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.*
18. 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.*
19. 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.*
20. 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.*
21. 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.*
22. 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.*
23. 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.*
24. 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.<i>Sporządzanie potraw z wykorzystaniem mięsa króliczego.</i> 25. 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> 26. 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> 27. Definicja, podział, rodzaje zakąsek zimnych i gorących. Technologia przygotowania wybranych zakąsek. <i>Technologia przygotowania wybranych zakąsek.</i> 28. 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. Zaliczenia cząstkowe na zajęciach	
6. Egzamin praktyczny – umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	102
2. Nakład pracy studenta	30
suma	132
liczba punktów ECTS	6
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2022	
2. Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2022	
Literatura uzupełniająca:	
1. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: przygotowanie i wydawanie dań: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz: HGT.02: podręcznik. Cz. 1. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2021	

2. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: przygotowanie i wydawanie dań: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz: HGT.02: podręcznik. Cz. 2. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2019
3. Kmiółek A., Sporządzanie napojów i potraw : towaroznawstwo i przechowywanie żywności : podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : T.6.1. Wyd. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2020
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 -5,0 pkt - niedostateczny (2,0) 6,0 pkt - dostateczny (3,0) 7,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 8.0 pkt - dobry (4,0) 9.0 pkt - dobry plus (4,5) 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 pytanie sprawdzające z tematyki realizowanych zajęć. - <i>Zaliczenia cząstkowe w trakcie semestru.</i> Podstawą zaliczenia każdego kolokwium cząstkowego (test pytania zamknięte) jest uzyskanie pozytywnej oceny. Czas trwania 15 min, 15 pytań. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest otrzymanie 47% maksymalnej liczby punktów. Punktacja – za poprawną odpowiedź student uzyskuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 15 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 7 pkt. 0 – 6,0 pkt - niedostateczny (2,0) 7 pkt - dostateczny (3,0) 8,0- 9,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 10,0- 11,0 pkt - dobry (4,0) 12,0-13,0 pkt - dobry plus (4,5) 14,0-15,0 pkt- bardzo dobry (5,0) - <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.
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 ABNS w Białej Podlaskiej

3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem