

Przedmiot:

Elektyw kierunkowy III: Wybrane aspekty higieny i produkcji potraw dietetycznych

Wymiar ECTS	9
Status	kierunkowy - fakultatywny
Forma zaliczenia końcowego	egzamin
Wymagania wstępne	brak

Kierunek studiów:

DIETETYKA

Profil studiów	ogólnoakademicki
Kod formy studiów oraz poziomu studiów	NM
Semestr studiów	2
Język wykładowy	polski

Prowadzący przedmiot:

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Wydział Technologii Żywności - Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywnienia
Koordynator przedmiotu	

Przedmiotowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod)	
		efektu kierunkowego	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
EK3_b_W1	ryzyko zdrowotne wynikające z niewłaściwej jakości żywności, w tym potraw	D2_W04	RT
EK3_b_W2	zasady produkcji potraw dietetycznych, w tym o obniżonej zawartości wybranych składników	D2_W02	RT
UMIĘTNOŚCI - potrafi:			
EK3_b_U1	identyfikować i analizować, z wykorzystaniem różnych źródeł zjawiska wpływające na jakość i bezpieczeństwo potraw	D2_U05	RT
EK3_b_U2	zgodnie z zadaną specyfikacją, zrealizować procesy technologiczne używając właściwych metod i narzędzi	D2_U05	RT
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:			
EK3_a_K1	ciągłego doskonalenia się, podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju osobistego	D2_K04	RT

Treści nauczania:

Wykłady	24 godz.
Potrawy łatwostrawne	
Potrawy o zwiększonej zawartości błonnika	
Potrawy o obniżonej zawartości tłuszczu, soli, cukru, wartości energetycznej	
Charakterystyka potraw wegetariańskich	
Wykorzystanie przypraw w produkcji potraw dietetycznych	
Porównanie wpływu różnych technik kulinarnych na wartość odżywczą i jakość sensoryczną potraw	
Zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne w żywności - nowe zagrożenia.	
Prognozowanie mikrobiologiczne.	

Uzupełniająca

- | |
|--|
| 1. Kolożyn-Krajewska D., Sikora T. HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999 |
| 2. Siemiński M. Środowiskowe zagrożenia zdrowia, PWN, Warszawa, 2007 |

Struktura efektów uczenia się:

Dyscyplina: nauki rolnicze - dyscyplina technologia żywności i żywienia	9,0	ECTS*
Dyscyplina: nauki medyczne i nauki o zdrowiu - dyscyplina nauki o zdrowiu	0	ECTS*

Struktura aktywności studenta:

zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego	84	godz.	3,4	ECTS*
w tym:				
wykłady	24	godz.		
ćwiczenia i seminaria	56	godz.		
konsultacje	2	godz.		
udział w badaniach	0	godz.		
obowiązkowe praktyki i staże	0	godz.		
udział w egzaminie i zaliczeniach	2	godz.		
zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	0	godz.	0	ECTS*
praca własna	141	godz.	5,6	ECTS*

)* - Podawane z dokładnością do 0,1 ECTS, gdzie 1 ECTS = 25-30 godz. zajęć

	Oczekiwania konsumentów a wymagania w zakresie higieny i bezpieczeństwa.	
	Aspekty higieniczne stosowania w produkcji potraw surowców i żywności ekologicznej. Bariery i motywy wyboru, kanały dystrybucji	
	Doskonalenie systemów zapewniania jakości żywności	
Realizowane efekty uczenia się	EK3_b_W1; EK3_b_W2	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Egzamin w formie pisemnej; na ocenę pozytywną należy udzielić co najmniej 51% prawidłowych odpowiedzi na zadane pytania. Udział w ocenie końcowej z przedmiotu - 50%.	
Ćwiczenia laboratoryjne		56 godz.
Tematyka zajęć	Przygotowanie potraw mięsnych o obniżonej zawartości tłuszczu, soli.	
	Produkcja potraw o zwiększonej zawartości błonnika	
	Produkcja potraw o obniżonej wartości energetycznej	
	Wykorzystanie przypraw w produkcji potraw dietetycznych	
	Produkcja potraw wegańskich i wegetariańskich	
	Przygotowanie potraw mącznych o obniżonej zawartości soli, cukru, tłuszczu.	
	Przygotowanie potraw warzywnych i mieszanych o obniżonej zawartości soli, tłuszczu.	
	Produkcja potraw łatwostrawnych	
	Oznaczanie zanieczyszczeń powstających podczas obróbki termicznej żywności	
	Zastosowanie programów komputerowych do symulacji przeżywalności i inaktywacji mikroorganizmów w żywności	
	Badanie zawartości soli kuchennej i fosforu w wysokoprzetworzonych produktach stosowanych w technologii gastronomicznej	
	Kontrola stanu higienicznego wyposażenia i pracowników.	
	Kontrola jakości tłuszczów smaźalniczych.	
	Higiena surowców i potraw - zajęcia terenowe.	
	Ocena skuteczności mycia i dezynfekcji wybranych obszarów roboczych oraz higieny osobistej personelu.	
Analiza zagrożeń występujących podczas produkcji potraw.		
Realizowane efekty uczenia się	EK3_b_U1; EK3_b_U2; EK3_a_K1	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: - sprawdzianów cząstkowych (kolokwia) na zajęciach z zakresu technologii produkcji potraw (ocena pozytywna dla min. 51% punktów) - udział w ocenie końcowej przedmiotu - 25%, - sprawozdań/prac pisemnych z zakresu higieny i bezpieczeństwa produkcji potraw - udział w ocenie końcowej przedmiotu - 25%.	
Seminarium		0 godz.
Tematyka zajęć	brak	
Realizowane efekty uczenia się	brak	
Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	brak	
Literatura:		
Podstawowa	1. Flis K., Procter A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom 1, 2, Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 1997.	
	2. Kolożyn-Krajewska D. (red). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, 2019, Warszawa	
	3. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009.	