

Przedmiot:

Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena 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
Koordinatorem przedmiotu	

Przedmiotowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod)	
		efektu kierunkowego	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
EK3_a_W1	zmiany wartości odżywczej i sensorycznej zachodzące podczas obróbki wstępnej i termicznej surowców.	D2_W02	RT
EK3_a_W2	zasady produkcji potraw dietetycznych i o obniżonej zawartości wybranych składników.	D2_W02	RT
EK3_a_W3	zagrożenia zdrowotne wynikające ze złej jakości żywności i metody ich ograniczania.	D2_W04	RT
UMIEJĘTNOŚCI - potrafi:			
EK3_a_U1	identyfikować i analizować, z wykorzystaniem różnych źródeł zjawiska wpływające na jakość i bezpieczeństwo potraw.	D2_U05	RT
EK3_a_U2	zgodnie z zadaną specyfikacją, przygotować, używając właściwych metod i narzędzi, potrawy dietetyczne z zachowaniem zasad higieny.	D2_U05	RT
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:			
EK3_a_K1	ciągłego dokształcania się, podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju osobistego.	D2_K04	RT

Treści nauczania:

Wykłady	24 godz.
Tematyka	Potrawy o obniżonej zawartości tłuszczu.
	Potrawy o obniżonej zawartości cukrów.
	Potrawy o obniżonej zawartości soli.
	Potrawy lekkostrawne.
	Potrawy o zwiększonej zawartości błonnika.
	Potrawy o obniżonej wartości energetycznej.
	Charakterystyka potraw w dietach alternatywnych.

Tematyka zajęć	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.
	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_a_W1; EK3_a_W2
--------------------------------	--------------------

Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Egzamin w formie pisemnej; na ocenę pozytywną należy udzielić prawidłowych odpowiedzi na co najmniej 51% zadanych pytań. Udział w ocenie końcowej z przedmiotu - 50%.
--	---

Ćwiczenia laboratoryjne **56 godz.**

Tematyka zajęć	Przygotowanie potraw o obniżonej zawartości tłuszczu.
	Przygotowanie potraw o obniżonej zawartości soli.
	Produkcja potraw o zwiększonej zawartości błonnika.
	Produkcja potraw o obniżonej wartości energetycznej.
	Przyprawy w produkcji potraw dietetycznych.
	Produkcja potraw charakterystycznych dla alternatywnych modeli żywienia.
	Analiza zagrożeń - dieta pudełkowa.
	Oznaczanie zanieczyszczeń powstających podczas obróbki termicznej żywności.
	Kontrola jakości tłuszczów smażalniczych.
	Zastosowanie programów komputerowych do symulacji , przeżywalności i inaktywacji mikroorganizmów w żywności.
	Higiena surowców i potraw - zajęcia terenowe.
	Badanie zawartości soli kuchennej i fosforu w wysokoprzetworzonych produktach stosowanych w technologii gastronomicznej.

Realizowane efekty uczenia się	EK3_a_U1; EK3_a_U2; EK3_a_W3; ; 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%.
--	---

Literatura:

Podstawowa	1. Flis K., Prochner A. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom 1, 2, Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 1997.
	2. Kolożyn-Krajewska D. (red). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2019.
	3. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009.
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:	wyklady	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