

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO  
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**Filia w Gorzowie Wielkopolskim**

**Kierunek: Dietetyka**

**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu: **PRZETWÓRSTWO ŻYWNOŚCI**

Kod przedmiotu: **ZWKF\_DT\_1\_O\_C.19\_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: —

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

**mgr Izabela Stachowiak**

Osoby prowadzące przedmiot:

1. mgr Izabela Stachowiak
2. mgr inż. Maria Wieliczka

Data opracowania: **29.09.2023 r.**

## 1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 5			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	10	20		
Liczba punktów ECTS	2			

## 2. Cele przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy dotyczącej technologii żywności, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych.
C2	Poznanie istoty przemian surowców w procesach kulinarnych z użyciem profesjonalnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych

## 3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- wiedza z zakresu żywienia człowieka, chemii żywności oraz biochemii,
- wiedza ogólna z technologii żywności oraz analizy i oceny jakości żywności.

## 4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	ma podstawową wiedzę w zakresie przygotowywania potraw tradycyjnych oraz serwowanych z wykorzystaniem nowoczesnych systemów ich produkcji i dystrybucji	K_W08 K_W15	P6S_WG P6S_WK
EK2	ma ogólną wiedzę na temat składu surowców i półproduktów oraz możliwości kształtowania właściwości funkcjonalnych i odżywczych potraw	K_W05	P6S_WG P6S_WK
EK3	potrafi ocenić wpływ różnych procesów technologicznych na jakość i wydajność potraw; potrafi obsługiwać standardowe urządzenia oraz dobrać właściwe parametry obróbki cieplnej	K_U08 K_K01 K_K05	P6S_UW P6S_KK P6S_KR
EK4	posiada umiejętności wyszukiwania, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z literatury; potrafi pracować indywidualnie lub w zespole.	K_U01 K_U15 K_K04	P6S_UW P6S_UK P6S_UO

## 5. Treści programowe

<b>WYKŁADY</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych</b>	<b>Liczba godzin</b>
W1	Nieprzetworzone i przetworzone surowce w technologii potraw.	2
W2	Charakterystyka wybranych operacji, zabiegów i procesów technologicznych. Zmiany zachodzące w żywności w czasie obróbek cieplnych.	2
W3	Wykorzystanie funkcjonalnych (prozdrowotnych) dodatków modyfikujących jakość potraw oraz ich walory sensoryczne i żywieniowe.	2
W4	Podstawowe zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw.	2
W5	Posiłki we współczesnej gastronomii, a w tym nowoczesne systemy produkcji i dystrybucji potraw. Potrawy tradycyjnie polskie w aspekcie kulinarnego dziedzictwa.	2
<b>Razem</b>		<b>10</b>
<b>ĆWICZENIA</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych</b>	<b>Liczba godzin</b>
ĆW1	Wpływ formy surowca oraz wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw przygotowywanych z użyciem profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przyprawy ziołowe i ich rola w technologii potraw.	4
ĆW2	Przygotowanie potraw typu slow food.	4
ĆW3	Ocena wybranych potraw po zamrożeniu.	4
ĆW4	Ocena jakości sensorycznej wybranych potraw przygotowanych tradycyjnie i z koncentratów spożywczych.	4
ĆW5	Zmiana barwy warzyw podczas przygotowywania potraw oraz zastosowanie metod przeciwdziałania temu procesowi. Technologia sosów majonezowych o obniżonej wartości energetycznej.	4
<b>Razem</b>		<b>20</b>

## 6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Ćwiczenia warsztatowe.
M3	Dyskusja.

## 7. Obciążenie pracą studenta

<b>Forma aktywności</b>	<b>Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności</b>
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	30
<b>Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie się do zajęć	10

Przygotowanie referatu lub prezentacji	10
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>50</b>
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

## 8. Metody oceny

### a. Ocena formująca

F1	Aktywność na zajęciach.
F2	Udział w dyskusji.
F3	Sposób wykonywania ćwiczeń.

### b. Ocena podsumowująca

P1	Przygotowanie potrawy podczas zajęć.
P2	Przygotowanie referatu lub prezentacji na zadany temat.

### c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- samodzielne przygotowanie potrawy podczas zajęć,
- pozytywna ocena z referatu lub prezentacji.

## 9. Kryteria oceny

<b>Efekt uczenia się EK1 – EK2</b>	
na ocenę 2	Wiedza w zakresie przygotowywania potraw tradycyjnych oraz serwowanych z wykorzystaniem nowoczesnych systemów ich produkcji i dystrybucji jest niewystarczająca.
na ocenę 3	Wiedza studenta w wyżej wymienionym zakresie spełnia minimalne kryteria.
na ocenę 4	Wiedza studenta w wyżej wymienionym zakresie jest generalnie solidna z szeregiem zauważalnych błędów.
na ocenę 5	Wiedza studenta w wyżej wymienionym zakresie jest powyżej standardu.
<b>Efekt uczenia się EK3</b>	
na ocenę 2	Student nie potrafi ocenić wpływu wybranych procesów technologicznych na jakość i wydajność potraw.
na ocenę 3	Student potrafi ocenić wpływ wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw; z pomocą innych osób w grupie lub z pomocą nauczyciela wykonuje wybrane potrawy: obsługuje standardowe urządzenia oraz dobiera parametry obróbki cieplnej.
na ocenę 4	Student potrafi ocenić wpływ wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw; z niewielką pomocą wykonuje wybrane potrawy: obsługuje standardowe urządzenia oraz dobiera parametry obróbki cieplnej; przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy w pracowni; objaśnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu i ich wpływ na wartość zdrowotną.
na ocenę 5	Student potrafi ocenić wpływ wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw; z niewielką pomocą wykonuje wybrane potrawy: obsługuje standardowe urządzenia oraz dobiera parametry obróbki cieplnej; przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy w pracowni; objaśnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu i ich wpływ na wartość zdrowotną; jest otwarty na źródła informacji i chętnie się doskonali, zna najnowsze systemy produkcji i dystrybucji potraw.

Efekt uczenia się EK4	
na ocenę 2	Student nie potrafi wyszukiwać potrzebnych informacji z literatury, nie potrafi pracować indywidualnie lub w zespole; sposób wykonywania przez niego zadań jest nieprawidłowy i niedbały.
na ocenę 3	Student potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z literatury; potrafi pracować indywidualnie lub w zespole, choć nierzadko przedkłada na nie własne oceny i rozwiązania
na ocenę 4	Student potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z literatury oraz wyciągać prawidłowe wnioski z przeprowadzonych obserwacji; potrafi pracować indywidualnie lub w zespole, jednak zlecone mu zadania wymagają niewielkiej korekty.
na ocenę 5	Student potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z literatury oraz wyciągać prawidłowe wnioski z przeprowadzonych obserwacji, a także formułować i uzasadniać opinie; potrafi pracować indywidualnie lub w zespole; potrafi pełnić funkcje kierownicze; potrafi też stworzyć pozytywną atmosferę i nadać grupie kierunek działania.

## 10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W08, K_W15	C1, C2	W1–W5	M1–M3	F1, F2, P1, P2
EK2	K_W05	C1, C2	W1–W5	M1–M3	F1, F2, P1, P2
EK3	K_U08, K_K01 K_K05	C1, C2	ĆW1–ĆW5	M1–M3	F3, P1
EK4	K_U01, K_U15 K_K04	C1, C2	ĆW1–ĆW5	M2	F1, P2

## 11. Wykaz piśmiennictwa

### a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Zalewski S., <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , WNT, Warszawa 2010.
2.	Praca zbiorowa, <i>Kucharz &amp; gastronom Vademecum</i> , REA, Warszawa 2001.
3.	Świdorski F., <i>Żywność wygodna i żywność funkcjonalna</i> , WNT, Warszawa 1999.
4.	Zina M., <i>Ocena żywności i żywienia</i> , Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2009.

### b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Czasopismo, <i>Przegląd Gastronomiczny</i> .
2.	Czasopismo, <i>Przemysł Spożywczy</i> .
3.	Czasopismo, <i>Żywność Nauka Technologia Jakość</i> .
4.	Czasopismo, <i>Roczniki PZH</i> .

## 12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....  
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)