



## Technologia potraw w dietetyce

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	Niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	Egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	Dr n. med. Alicja Kucharska alicia.kucharska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr n. med. Alicja Kucharska alicia.kucharska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, dr Alicja Kucharska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II mgr, III sem	Liczba punktów ECTS	3,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			

wykład (W)	8	0,4
seminarium (S)	6	0,3
ćwiczenia (C)	6	0,3
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
<b>Samodzielna praca studenta</b>		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

40

### 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Scharakteryzowanie grup produktów spożywczych pod kątem przydatności kulinarnej i zmian zachodzących w produktach podczas przetwarzania.
C2	Dobieranie produktów, potraw i technik kulinarnych do różnych diet objętych systemem dietetycznym oraz ich ocena pod kątem wartości energetycznej i odżywczej.
C3	Opanowanie wiedzy z zakresu oceny sensorycznej i organoleptycznej produktów i potraw oraz technologicznych, ekonomicznych i zdrowotnych aspektów produkcji potraw.
C4	Poszerzenie wiedzy na temat wpływu obróbki na wartość odżywczą i właściwości organoleptyczne żywności.
C5	Planowanie i przygotowywanie różnych potraw, dań z wykorzystywaniem różnych technik gastronomicznych.

### 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
--------------------------	-------------------

#### Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

E_W18	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych
E_W31	Przestawia zasady profilaktyki chorób i łączy je z dobrymi praktykami kulinarnymi
E_W54	Zna technologię potraw, podstawy towaroznawstwa oraz asortyment dań dietetycznych

#### Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U29	Przygotowuje, modyfikuje, nadzoruje wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet
E_U30	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.
E_U31	Określa zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.

E_U32	Oblicza wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych
E_U36	Stosuje w praktyce różne metody zmiany wrażliwości sensorycznej w celach akceptacji produktów prozdrowotnych oraz potrafi dobrać odpowiednie produkty i zastosować właściwą obróbkę technologiczną w celu uzyskania potraw o najwyższej wartości odżywczej
E_U53	Potrafi dobrać odpowiednie produkty i zastosować właściwą obróbkę technologiczną w celu uzyskania potraw o najwyższej wartości sensorycznej oraz stosuje różne metody oceny sensorycznej w celu badania akceptowalności, preferencji i pożądalności produktów i potraw

**Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:**

E_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
E_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy
E_K50	Pracuje w grupie i potrafi zarządzać jej członkami

## 5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Optimalizacja jakości potraw w procesie kulinarnym. Wpływ przetwarzania żywności na jej cechy sensoryczne.	E_W18, E_W31, E_W54 E_K 01, E_K 14
W2	Białkowe produkty żywnościowe (mięso, mleko i jego przetwory, jaja) – budowa i skład chemiczny. Dobór metod obróbki cieplnej, metody rozmrażania. Technologia produkcji dań z produktów białkowych.	E_W18, E_W31, E_W54 E_K 01, E_K 14
W3	Tłuszcze i produkty tłuszczowe – charakterystyka i znaczenie technologiczne, wartość odżywcza. Dobór tłuszczów w zależności od potrzeb gastronomicznych i żywieniowych. Technologia produkcji dań z produktów tłuszczowych.	E_W18, E_W31, E_W54 E_K 01, E_K 14
W4	Charakterystyka wybranych produktów węglowodanowych. Cukier i syropy cukrowe. Miód naturalny. Dobór metod obróbki cieplnej, metody rozmrażania. Technologia produkcji dań z produktów węglowodanowych.	E_W18, E_W31, E_W54 E_K 01, E_K 14
W5	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw. Charakterystyka skrobi. Właściwości strukturotwórcze skrobi w produkcji potraw. Hydrokoloidy polisacharydowe stosowane w przemysłowej produkcji potraw.	E_W18, E_W31, E_W54 E_K 01, E_K 14
S1	Planowanie zindywidualizowanej diety w otyłości/ w chorobach układu krążenia/cukrzycy typu 2.	E_W18, E_W31, E_W54 E_U30, E_U32, E_U53 E_K50
Ć1	Realizacja wybranego zaplanowanego jadłospisu. Przygotowanie wybranych potraw stosowanych w dietach eliminacyjnych.	E_W18, E_W31, E_W54 E_U29, E_U30, E_U31, E_U32, E_U36, E_U53, E_K 09, E_K50

## 6. LITERATURA

**Obowiązkowa**

1. Palich P., Ociecek A., Zarys technologii żywności i towaroznawstwa, Wyd. Uczelniane TiH, Bydgoszcz 2004

2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B., Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa 2010
3. Czarniecka-Skubina E (red.), Technologia gastronomiczna, Wy. SGGW, Warszawa 2016

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W18, E_W31, E_W54 E_U29, E_U30, E_U31, E_U32, E_U36, E_U53,	Egzamin	<b>Kryteria ocen z egzaminu końcowego:</b> 65-71% - dostateczny (3,0) 72-78% - dość dobry (3,5) 79-85% - dobry (4,0) 86-92% - ponad dobry (4,5) 93-100% - bardzo dobry (5,0)
E_W18, E_W31, E_W54 E_U30, E_U32, E_U53	Przygotowanie jadłospisu zgodnie z zaleceniami nauczyciela (12 pkt.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planowanie diety, (2 pkt.)</li> <li>- wyrażenie ilości produktów i potraw w gramach i miarach domowych (2 pkt.)</li> <li>- obliczenie wartości energetycznej i odżywczej jadłospisu (2 pkt.)</li> <li>- zaplanowanie listy niezbędnych do sporządzenia diety (2 pkt.)</li> <li>- podanie instrukcji dotyczących przygotowania posiłków (2 pkt.)</li> <li>- podanie wskazówek ułatwiających stosowanie diety (2 pkt.)</li> </ul> <b>zaliczenie od 8 pkt.</b>
E_W18, E_W31, E_W54 E_U29, E_U30, E_U31, E_U32, E_U36, E_U53	wykonanie jadłospisu/potrawy (12 pkt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kompletność stroju, przestrzeganie zasad higieny osobistej (2 pkt.)</li> <li>- przygotowanie potraw (2 pkt.)</li> <li>- prezentacja i omówienie przygotowanej potrawy, dyskusja (6 pkt.)</li> <li>- sprzątnięcie po zajęciach (2 pkt.)</li> </ul> <b>zaliczenie od 8 pkt.</b>

## 8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

### UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich