



## Technologia potraw w dietetyce

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2022/23
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	Praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	Magisterskie
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	Niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Egzamin

Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/jednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Dr n. med. Alicja Kucharska alicja.kucharska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	Dr n. med. Alicja Kucharska alicja.kucharska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, dr Alicja Kucharska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II rok, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	3,0
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)			
Samodzielna praca studenta (kształcenie bez nauczyciela)		40	2
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			

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	
<b>5. ZAJĘCIA</b>		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
Wykład 1	Optymalizacja jakości potraw w procesie kulinarnym. Wpływ przetwarzania żywności na jej cechy sensoryczne.	E_W18, E_W31, E_W54
	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_K 01, E_K 14
	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.	
Wykład 2	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
	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.	
Seminaria		
Seminarium 1	Planowanie zindywidualizowanej diety w otyłości/ w chorobach układu krążenia/cukrzyca typu 2.	E_W18, E_W31, E_W54 E_U30, E_U32, E_U53 E_K50
Ćwiczenia		
Ćwiczenia 1	Realizacja wybranego zaplanowanego jadłospisu. Przygotowanie wybranych potraw stosowanych w dietach	E_W18, E_W31, E_W54

	eliminacyjnych.	E_U29, E_U30, E_U31, E_U32, E_U36, E_U53, E_K09, E_K50
<b>6. LITERATURA</b>		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Palich P., Ocieczek A., Zarys technologii żywności i towaroznawstwa, Wyd. Uczelniane TiH, Bydgoszcz 2004</li> <li>2. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B., Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa 2010</li> <li>3. Czarniecka-Skubina E (red.), Technologia gastronomiczna, Wy. SGGW, Warszawa 2016</li> </ol>		
Uzupełniająca		
<b>7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</b>		
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.)	– planowanie diety, (2 pkt.) – wyrażenie ilości produktów i potraw w gramach i miarach domowych (2 pkt.) – obliczenie wartości energetycznej i odżywczej jadłospisu (2 pkt.) – zaplanowanie listy niezbędnych do sporządzenia diety

		<p>(2 pkt.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podanie instrukcji dotyczących przygotowania posiłków (2 pkt.)</li> <li>– podanie wskazówek ułatwiających stosowanie diety (2 pkt.)</li> </ul> <p><b>zaliczenie od 8 pkt.</b></p>
<p>E_W18, E_W31, E_W54 E_U29, E_U30, E_U31, E_U32, E_U36, E_U53</p>	<p>wykonanie jadłospisu/potrawy (12 pkt)</p>	<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>– sprzątanie po zajęciach (2 pkt.)</li> </ul> <p><b>zaliczenie od 8 pkt.</b></p>

8. I NFORMACJE DODATKOWE (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)