

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Technologia i produkcja potraw
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr n. o zdr. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. Grzegorz Sobek mgr Elżbieta Motyka

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III						30			1
IV						30			1
						60			2

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych wpisane do Dzienniczka Kształcenia Praktycznego. Studenci oceniani są na podstawie uczestnictwa i aktywności na zajęciach, rzetelnego wykonywania zadań oraz współpracy w wyznaczonym zespole. Dodatkowe kryterium

oceny stanowią terminowość wykonywania zadań oraz dostosowanie się do wymagań (procedur) dotyczących sposobu ich wykonania.

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość zasad BHP obowiązujących w pracowni Technologii żywności
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie z podstawowymi procesami technologicznymi obróbki kulinarnej różnych surowców oraz z zasadami panującymi na stanowisku pracy, obsługi maszyn i urządzeń.
C ₂	Kształtowanie umiejętności w zakresie przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej.
C ₃	Kształtowanie umiejętności określania wymagań technologicznych w produkcji potraw w teorii i praktyce.
C ₄	Kształtowanie umiejętności w zakresie praktycznego przygotowania wybranych diet i potraw z zastosowaniem procesów technologicznych.
C ₅	Zachęcanie do samodzielnego doskonalenia w zakresie przygotowywania potraw.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna podstawowe procesy technologiczne stosowane w przygotowywaniu potraw i produkcji żywności oraz zasady oceny jakości i przydatności surowców do produkcji potraw.	K_W13
EK_02	Zna zasady higieny i organizacji pracy oraz wymagania sanitarne w produkcji potraw.	K_W12
EK_03	Zna podstawową terminologię z zakresu technologii i produkcji potraw.	K_W12
EK_04	Zna i rozumie zasady doboru odpowiednich technologii wytwarzania potraw, zasady doboru surowców, receptur potraw.	K_W12
EK_05	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	K_U04
EK_06	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	K_U04
EK_07	Jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami pracy i bierze odpowiedzialność za powierzone mu zadania.	K_K04

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

EK_o8	Jest gotów do samodzielnego doskonalenia w zakresie działania przy produkcji potraw.	K_Ko5
-------	--	-------

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

Treści merytoryczne – sem. III
Zasady przygotowania i porządkowania stanowiska pracy. Zasady obsługi sprzętu.
Zjawiska fizykochemiczne zachodzące w procesach produkcji potraw.
Procesy technologiczne stosowane w gastronomii. Obróbka produktów spożywczych (wstępna, właściwa).
Towaroznawstwo, opracowywanie receptur, rola i zastosowanie w technologii kulinarnej m.in.: warzyw, ziemniaków, owoców, produktów zbożowych, mięsa i jaj.
Technologia potraw dietetycznych. Charakterystyka żywienia dietetycznego. Zasady doboru surowców do produkcji potraw w żywieniu dietetycznym.
Ocena towaroznawcza, znakowanie, podział i klasyfikowanie wybranych produktów.
Analiza fachowej literatury – omawianie wybranych artykułów naukowych zgodnych z tematyką zajęć.
Treści merytoryczne - sem. IV
Opracowywanie receptur oraz przygotowanie zdrowych deserów.
Opracowywanie receptur oraz przygotowywanie potraw: w diecie bezglutenowej, w fenylketonurii, pod wybrane diety lecznicze.
Analiza fachowej literatury – omawianie wybranych artykułów naukowych zgodnych z tematyką zajęć.

3.4 Metody dydaktyczne

Zajęcia praktyczne: praca indywidualna, praca zespołowa, pokaz, instruktaż, projekty

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_04	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_05	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP

EK_o6	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_o7	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP
EK_o8	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zajęcia praktyczne:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na zajęciach
2. obserwacja pracy studenta na zajęciach
3. bieżąca informacja zwrotna
4. ocena przygotowania studenta do zajęć
5. dyskusja w czasie zajęć
6. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie zajęć
7. przygotowanie wyznaczonych projektów zaliczeniowych

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zorganizowany, bardzo dobrze przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze zorganizowany, dobrze przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, jest dobrze zorganizowany, dobrze przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, jest dostatecznie zorganizowany, dostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, jest dostatecznie zorganizowany, dostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, jest nie zorganizowany, niedostatecznie przygotowuje wybrane diety i potrawy z zastosowaniem podstawowych procesów technologicznych.

Kryteria oceny:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60% - 68%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.
2. Milewska M., Prączko A., Stasiak A. Podstawy gastronomii. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2010
3. Świderski F. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.
4. Publikacje naukowe przekazane przez Instuktora ZP.

Literatura uzupełniająca:

1. Grażyna Gajdek, Czesław Puchalski, Grażyna Jaworska.: Żywność i jej bezpieczeństwo. Wydawnictwo UR, Rzeszów 2020.
2. Koj F.: Podstawy technologii potraw. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1980
3. S. Zalewski i in.: Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009
4. Pociecha D.: Dieta : niski indeks glikemiczny : cukrzyca, insulinoodporność, otyłość. Wydawnictwo SBM, Warszawa 2019
5. Bednarczyk-Witoszek E.: Dieta dobrych produktów. Wydawnictwo KOS, Katowice 2013
6. Olszewski A.: Technologia przetwórstwa mięsa. PWN Warszawa 2017.
7. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2004.

8. A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1, WSiP, 2007
9. K.Flis, A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 2 WSiP, 2007
10. K.Flis, A. Procner. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 3 WSiP, 2006
11. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2014.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej