



| Sylabus | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|----------------------------|--|--------------------------|------------------------------|---|---|---|----------------|--|------------------------|---|-----------------|
| Opis przedmiotu kształcenia | | | | | | | | | | | | | | |
| Nazwa modułu/przedmiotu | Towaroznawstwo i przechowalnictwo żywności | | | | | | | Grupa szczegółowych efektów kształcenia | | | | | | |
| | | | | | | | | Kod grupy | | | Nazwa grupy | | | |
| Wydział | NAUK O ZDROWIU | | | | | | | | | | | | | |
| Kierunek studiów | Dietetyka | | | | | | | | | | | | | |
| Specjalności | - | | | | | | | | | | | | | |
| Poziom studiów | jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe | | | | | | | | | | | | | |
| Forma studiów | x stacjonarne niestacjonarne | | | | | | | | | | | | | |
| Rok studiów | 3 | | | | | Semestr studiów: 5 | | zimowy x letni | | | | | | |
| Typ przedmiotu | x obowiązkowy ograniczonego wyboru wolny wybór/ fakultatywny | | | | | | | | | | | | | |
| Rodzaj przedmiotu | x kierunkowy podstawowy | | | | | | | | | | | | | |
| Język wykładowy | x polski angielski inny | | | | | | | | | | | | | |
| * zaznaczyć odpowiednio, zamieniając na X | | | | | | | | | | | | | | |
| Liczba godzin | | | | | | | | | | | | | | |
| Forma kształcenia | | | | | | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca przedmiot | Wykłady (WY) | Seminaria (SE) | Ćwiczenia audytoryjne (CA) | Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN) | Ćwiczenia kliniczne (CK) | Ćwiczenia laboratoryjne (CL) | Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS) | Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP) | Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM) | Lektoraty (LE) | Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF) | Praktyki zawodowe (PZ) | Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta) | E-learning (EL) |
| Semestr zimowy: | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Semestr letni | | | | | | | | | | | | | | |
| | 15 | | | 30 | | | | | | | | | 20 | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Razem w roku: 65 | | | | | | | | | | | | | | |



| <p>Cele kształcenia Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawowych procesów technologicznych prowadzonych na skalę przemysłową w produkcji żywności, - informacji dotyczących opakowań stosowanych w przetwórstwie żywności (regulacje prawne), - charakterystyki poszczególnych grup produktów spożywczych wraz z dostępnym na rynku asortymentem, <p>przeprowadzania analizy sensorycznej żywności,</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakości żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz czynników mających wpływ na kształtowanie się jakości żywności, - oceny towaroznawczej pod względem żywieniowym i rozwijanie umiejętności interpretacji danych w odniesieniu do norm jakościowych, - umiejętności pracy samodzielnej oraz w grupie. | | | | |
|--|---------------------------------------|---|---|--|
| <p>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</p> | | | | |
| Numer efektu kształcenia przedmiotowego | Numer efektu kształcenia kierunkowego | Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi | Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące) | Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol |
| K_W06 | OM1_W01 | Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa. | Praca sprawdzająca | WY, CN, SK |
| K_W07 | OM1_W01 | Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | | |
| K_U11 | OM1_U02 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą | WY, CN, SK |
| K_K03 | OM1_K01 | Posiada umiejętność stałego doksztalcenia się. | Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą | WY, CN, SK |
| K_K09 | OM1_K03 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą | WY, CN, SK |
| <p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.</p> | | | | |



| | |
|--|--------------------------------|
| Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 5 Umiejętności: 4 Kompetencje społeczne: 3 | |
| Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS): | |
| Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.) | Obciążenie studenta (h) |
| 1. Godziny kontaktowe: | 45 |
| 2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie): | 20 |
| Sumaryczne obciążenie pracy studenta | 65 |
| Punkty ECTS za moduł/przedmiotu | 4 |
| Uwagi | |
| Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia) | |
| Wykłady <ol style="list-style-type: none">1. Wiadomości wprowadzające do towaroznawczej oceny żywności. Opakowania żywności- rodzaje i wymogi jakościowe. Znakowanie żywności.2. Mleko i produkty mleczne- ocena towaroznawcza.3. Warzywa, owoce i przetwory- ocena towaroznawcza.4. Mięso zwierząt rzeźnych- ocena towaroznawcza. Ryby i owoce morza-ocena towaroznawcza. Drób i jaja- ocena towaroznawcza.5. Oleje i tłuszcze wykorzystywane w obróbce kulinarnej potraw oraz spożywane na surowo- ocena towaroznawcza. Ocena towaroznawcza chleba i produktów zbożowych. | |
| Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Opakowania do żywności. Ocena organoleptyczna jako wskaźnik jakości produktów spożywczych.2. Ocena towaroznawcza przypraw, kawy, herbaty.3. Ćwiczenia terenowe.4. Ćwiczenia terenowe.5. Ćwiczenia terenowe.6. Ocena towaroznawcza mleka i produktów mlecznych oraz jaj.7. Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego: mięso, drób, ryby.8. Ocena towaroznawcza owoców i warzyw, przetworów owocowo-warzywnych.9. Ocena towaroznawcza mąki i produktów zbożowych oraz olejów pochodzenia roślinnego.10. Podsumowanie ćwiczeń, ćwiczenia odróbkowe, zaliczenie ćwiczeń- oddanie sprawozdań, wpis do indeksu. | |
| Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 20102. Palich P., Ocieczek A.: Zarys technologii żywności i towaroznawstwa. Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Pomorskiej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Bydgoszczy, Bydgoszcz 20043. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011 | |
| Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej | |



| żywności. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2005 | |
|---|--|
| Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny | |
| Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie V semestru | |
| Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny) - obecność na wszystkich ćwiczeniach, -oddanie sprawozdań z ćwiczeń, -pozytywne oceny z kartkówek, -pozytywna ocena z pisemnego egzaminu końcowego | |
| Ocena: | Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,) |
| Bardzo dobra (5,0) | > 90% punktów z egzaminu |
| Ponad dobra (4,5) | 90% punktów z egzaminu |
| Dobra (4,0) | 80% punktów z egzaminu |
| Dość dobra (3,5) | 70% punktów z egzaminu |
| Dostateczna (3,0) | 60% punktów z egzaminu |

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Zakład Dietetyki
Ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław
Tel.: 713482570

Koordinator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

mgr Anna Mandecka, anna.mandecka@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

mgr Anna Mandecka, asystent w Zakładzie Dietetyki: wykłady i ćwiczenia

mgr Klaudia Konikowska , asystent w Zakładzie Dietetyki: ćwiczenia



mgr Magdalena Narbutowicz, asystent w Zakładzie Dietetyki: wykłady

mgr Anna Czekajło, asystent w Zakładzie Dietetyki: ćwiczenia

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

30.03.2017

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....