



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	praktyczny													
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	3								Semestr studiów:	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														
	10			30									20	
Razem w roku: 60														



	10		30									20	

Cele kształcenia: (: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:

C1. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie 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,

C2. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie przeprowadzania analizy sensorycznej żywności, jakości żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz czynników mających wpływ na kształtowanie się jakości żywności,

C3. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie oceny towaroznawczej pod względem żywieniowym i rozwijanie umiejętności interpretacji danych w odniesieniu do norm jakościowych,

C4. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie pracy samodzielnej oraz w grupie.

Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:

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
OM1_W01	K_W06	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.		WY, CN, SK
OM1_W01	K_W07	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.	Praca sprawdzająca	
OM1_U02	K_U11	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 Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	WY, CN, SK



			bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
OM1_K01	K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SK
OM1_K03	K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.		

** 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.

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:	40
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	60
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

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 – wizyta w zakładzie produkcyjnym.4. Ćwiczenia terenowe – wizyta w zakładzie produkcyjnym.5. Ćwiczenia terenowe – wizyta w zakładzie produkcyjnym.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.
Inne formy kształcenia (Samokształcenie) <p>Przygotowanie prezentacji na jeden z wybranych tematów:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Asortyment produktów godnych polecenia dla osób z zaburzeniami gospodarki węglowodanowej w marketach- „Coś na ząb dla cukrzyka”. Praca z wykorzystaniem znalezionych produktów z jadłospisem 3 dniowym dla wybranego pacjenta.2. Asortyment produktów godnych polecenie dla sportowca – „Posiłki okołotreningowe ze sklepów”. Praca z ułożeniem 6 posiłków okołotreningowych z wykorzystaniem wybranych produktów dla wybranego pacjenta.3. Asortyment gotowych produktów godnych polecenia dla dziecka szkolnego – zdrowe II śniadanie, gdy nie ma czasu. Ułożenie propozycji 6 II śniadań z użyciem produktów z wybranego marketu. <p>Do wyboru: Fresh/Żabka, Biedronka, Lidl, Tesco, Kaufland, Piotr&Paweł</p>
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Świdzki F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 20102. Palich P., Ociczek 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">4. 1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) <p>sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny</p>
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu. Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów) 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 jeśli przedmiot kończy się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę) 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. 71 348 25 70

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

mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk, anna.przeliorz-pyszczyk@umed.wroc.pl , tel. 660 792 295

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

dr Anna Czekajło, asystent w Zakładzie Dietetyki: ćwiczenia i wykłady

mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk, asystent w Zakładzie Dietetyki: ćwiczenia

i wykłady



Data opracowania sylabusa

Sylabus opracował(a)

30.06.2018

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....