



K_W02	K_W09	czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób. Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.		
K_U03	K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE
K_U03	K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U03	K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.		
K_01	K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	obserwacja pracy studentów podczas zajęć - indywidualne zaangażowanie studentów w przygotowywanie prezentacji	SE
K_K01	K_K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego		



K_K02	K_K05	uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych. Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych.	multimedialnych	
-------	-------	--	-----------------	--

** 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: 4

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	30
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
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. Rys historyczny przechowywania żywności. Technologie przechowywania żywności przetworzonej. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Zmiany mikrobiologiczne-charakterystyka mikroflory, mikro toksyny. Zmiany fizyczne w żywności podczas przechowywania.
2. Metody utrwalania żywności i ich wpływ na wartość odżywczą i zdrowotność. Metody badań produktów spożywczych. Kryteria działalności laboratoriów analiz żywności (ISO9000).
3. Przemysł zamrażalniczy na świecie i w kraju. Teoretyczne podstawy procesu zamrażania. Urządzenia i aparaty do schładzania i mrożenia. Technologia mrożenia



żywności. Składowanie żywności zamrożonej.

4. Związki chemiczne produktów spożywczych i ich przemiany zachodzące podczas przechowywania- mechanizm reakcji biochemicznych. Warunki przechowalnicze oraz skutki niewłaściwego przechowywania wybranych grup produktów spożywczych.

5. Pozytywne i negatywne zmiany zachodzące w żywności podczas procesów kulinarnych. Jakość żywności utrwalonej metodami biologicznymi (kwas mlekowy, preparaty enzymatyczne).

Seminaria

1. Charakterystyka wybranych grup żywności przetworzonej.
2. Niekonwencjonalne metody zabezpieczania surowców i produktów żywnościowych. Sposoby przedłużania trwałości żywności – radiacja, zmieniona atmosfera, nowoczesne metody pakowania.
3. Ocena przydatności użytkowej, funkcjonalnej, wartości następujących artykułów żywnościowych: drożdże, piwo, wino, spirytus, pieczywo. Zmiany fizjologiczne surowców (oddychanie, transpiracja, produkcja etylenu, zmiany poubojowe). Przemiany chemicznych składników żywności-barwniki: nieenzymatyczne brunatnienie, procesy oksydacyjne w fazie tłuszczowej i wodnej.
4. Szkodniki magazynowe w produktach spożywczych. Omówienie procedur ochrony przed szkodnikami. Opakowania, migracja składników do żywności.
5. Definicje i klasyfikacja żywności minimalnie przetworzonej. Wpływ mikroflory na jakość żywności minimalnie przetworzonej. Substancje antyodżywcze w żywności- zwiększanie biodostępności składników odżywczych w żywności.

Inne formy kształcenia (samokształcenie)

1. Przygotowanie prezentacji multimedialnych na seminaria
2. Rozwiązywanie problemów i tematów zadanych przez prowadzących
3. Przygotowanie do egzaminu

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Zina M. i wsp.: Utrwalanie i przechowywanie żywności, Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2008
2. Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa, 1999
3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo produktów spożywczych, Wyd. Akad. Rolniczej, Poznań, 2006



Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Kołożyn-Krajewska D.: Higiena produkcji żywności., Wyd. SGGW; 20032. Tyszkiewicz S.: Żywność mało przetworzona w produkcji na średnią i małą skalę., Przem. Spoż.1997, 1,12,2-5;3. Biegańska –Marecik R., Czapski J.: Technologia produkcji jabłek mało przetworzonych pakowanych w atmosferze modyfikowanej., Przem. Ferm. i Ow. Warz. 2005	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) <ul style="list-style-type: none">- rzutnik multimedialny- tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu. Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów) Zaliczenie I semestru II roku na kierunku Dietetyka	
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) <ul style="list-style-type: none">- Uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu końcowego z przedmiotu- Wykonanie prezentacji na seminaria- Wykonanie określonych zadań i omówienie wyników w formie sprawozdania	
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

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

mgr Anna Przeliorz-Pyszczek, anna.przeliorz-pyszczek@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-Pyszczek, asystent w Zakładzie Dietetyki:
ćwiczenia i wykłady

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

30.06.2018

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....