



| 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 <input type="checkbox"/> * I stopnia x II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | |
| Forma studiów | x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | | | | | | | | | | | | | |
| Rok studiów | | | | | | | Semestr studiów: | <input type="checkbox"/> zimowy x letni | | | | | | |
| Typ przedmiotu | x obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny | | | | | | | | | | | | | |
| Rodzaj przedmiotu | x kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy | | | | | | | | | | | | | |
| Język wykładowy | x polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny | | | | | | | | | | | | | |
| * zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> 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 | | | | | | | | | 35 | |
| Razem w roku: 60 | | | | | | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|----|--|
| | 10 | | 30 | | | | | | | | | 35 | |
| | | | | | | | | | | | | | |

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:

| Kod efektu uczenia się (kierunek) | Efekty uczenia się obszaru (-ów), do których odnosi się kierunek | Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi | Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące) | Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol |
|-----------------------------------|--|---|---|--|
| K_W06 | P6S_WK3 | Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa. | Praca sprawdzająca | WY, CN, SK |
| K_W07 | P6S_WK2 | 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 | P6S_UW4 | 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 | WY, CN, SK |



| | | | | |
|-------|--------------------|---|---|------------|
| | | | obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą | |
| K_K03 | P6S_KK1 P6S_KR2 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. | Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą | WY, CN, SK |
| K_K09 | P6S_KO | 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 | Obciążenie studenta (h) |
|---|-------------------------|
| (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.) | |
| 1. Godziny kontaktowe: | 40 |
| 2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie): | 35 |
| Sumaryczne obciążenie pracy studenta | 75 |
| Punkty ECTS za moduł/przedmiotu | 3 |
| 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.
Mleko i produkty mleczne- ocena towaroznawcza.
2. Warzywa, owoce i przetwory- ocena towaroznawcza. Ocena towaroznawcza chleba i produktów zbożowych.
3. Mięso zwierząt rzeźnych- ocena towaroznawcza. Ryby i owoce morza-ocena towaroznawcza. Drób i jaja- ocena towaroznawcza. Oleje i tłuszcze wykorzystywane w obróbce kulinarnej potraw oraz spożywane na surowo- ocena towaroznawcza.



Ćwiczenia

1. Ocena organoleptyczna jako wskaźnik jakości produktów spożywczych.
2. Opakowania do żywności.
3. Ocena towaroznawcza przypraw, kawy, herbaty.
4. Ćwiczenia terenowe – wizyta w zakładzie produkcyjnym.
5. 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, zaliczenie ćwiczeń- oddanie sprawozdań, wpis do indeksu.

Inne formy kształcenia (Samokształcenie)

Przygotowanie prezentacji na jeden z wybranych tematów:

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.

Do wyboru: Fresh/Żabka, Biedronka, Lidl, Tesco, Kaufland, Piotr&Paweł

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

1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010
2. Palich P., Ocieczek A.: Zarys technologii żywności i towaroznawstwa. Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Pomorskiej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Bydgoszczy, Bydgoszcz 2004
3. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011

Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)

4. 1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej

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.

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

Koordinator / 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 - Kozłowska, asystent w Zakładzie Dietetyki:

ćwiczenia i wykłady

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

i wykłady

dr Anna Mandecka, asystent w Zakładzie Dietetyki: ćwiczenia i

wykłady



mgr Małgorzata Jeziorek- ćwiczenia

mgr Paulina Łoboś- ćwiczenia

mgr Alicja Szypowska- ćwiczenia

Data opracowania sylabusa

Sylabus opracował(a)

28.02.2020

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....