



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019-2021														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Towaroznawstwo i przechowalnictwo								Grupa szczegółowych efektów kształcenia					
									Kod grupy		Nazwa grupy			
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Dietetyki													
Specjalność	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	III							Semestr studiów:	<input type="checkbox"/> zimowy x letni					
Typ przedmiotu	x obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ 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														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorialne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CIM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														

Kształcenie zdalne synchroniczne															
Kształcenie zdalne asynchroniczne															
Semestr letni:															
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)		20													
Kształcenie zdalne synchroniczne	10														
Kształcenie zdalne asynchroniczne													50		
Razem w roku:															
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)		20													
Kształcenie zdalne synchroniczne	10														
Kształcenie zdalne asynchroniczne													50		
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>C3. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie oceny towaroznawczej pod względem żywieniowym i rozwijanie umiejętności interpretacji danych w odniesieniu do norm jakościowych,</p> <p>C4. Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie pracy samodzielnej oraz w grupie.</p>															
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:															
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi										Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol		
K_W05	P6S_WG2	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.										egzamin	WY		
K_W07	P6S_WK1	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	Sprawozdania z ćwiczeń, egzamin	ĆW
K_K01	P6S_KK1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Sprawozdania z ćwiczeń, aktywność na zajęciach	ĆW
K_K04	P6S_KK1 P6S_KK1	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem.		
<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>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 4 Umiejętności: ...3 Kompetencje społeczne: 2</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			10	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			20	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			50	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			80	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			3	
Uwagi				
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)				
Wykłady				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wiadomości wprowadzające do towaroznawczej oceny żywności. Opakowania żywności- rodzaje i wymogi jakościowe. Znakowanie żywności. Mleko i produkty mleczne- ocena towaroznawcza. 				

2. Mięso zwierząt rzeźnych- ocena towaroznawcza. Ryby i owoce morza-ocena towaroznawcza. Drób i jaja- ocena towaroznawcza
3. Warzywa, owoce i przetwory- ocena towaroznawcza. Ocena towaroznawcza chleba i produktów zbożowych. Oleje i tłuszcze wykorzystywane w obróbce kulinarnej potraw oraz spożywane na surowo- ocena towaroznawcza.

Ćwiczenia

1. Opakowania do żywności.
2. Ocena towaroznawcza przypraw, kawy, herbaty.
3. Ocena towaroznawcza mleka i produktów mlecznych oraz jaj.
4. Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego: mięso, drób, ryby.
5. Ocena towaroznawcza owoców i warzyw, przetworów owocowo-warzywnych.
6. Ocena towaroznawcza mąki i produktów zbożowych oraz olejów pochodzenia roślinnego.
7. Ocena towaroznawcza napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Inne

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 polecenia 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., Ociecek 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)

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)

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria 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) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach

- Uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu końcowego z przedmiotu
- Wykonanie sprawozdań z ćwiczeń

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	> 90% punktów z egzaminu
Ponad dobra (4,5)	80-89% punktów z egzaminu
Dobra (4,0)	70-79% punktów z egzaminu
Dość dobra (3,5)	60-69% punktów z egzaminu
Dostateczna (3,0)	50-59% punktów z egzaminu

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu:
Bardzo dobra (5,0)	> 90% punktów z egzaminu
Ponad dobra (4,5)	80-89% punktów z egzaminu
Dobra (4,0)	70-79% punktów z egzaminu
Dość dobra (3,5)	60-69% punktów z egzaminu
Dostateczna (3,0)	50-59% punktów z egzaminu

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki
Adres jednostki:	Parkowa 34, 51-616 Wrocław
Numer telefonu:	71 348 25 70
E-mail:	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	Anna Przeliorz-Pyszczyk
---	--------------------------------

Numer telefonu:	660 792 295			
E-mail:	anna.przeliorz-pyszczek@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Anna Przeliorz-Pyszczek	mgr	Nauk o Zdrowiu	asystent	Ćwiczenia, Wykłady
Małgorzata Jeziorek	mgr	Nauk o Zdrowiu	asystent	ćwiczenia
Anna Mandecka	dr	Nauk o Zdrowiu	adiunkt	Ćwiczenia, wykłady

Data opracowania sylabusa

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:

.....19.02.2020.....

.....Anna Przeliorz-Pyszczek.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....