



**AKADEMIA MORSKA W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>TECHNOLOGIA POTRAW SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA</b>
			w jęz. angielskim	<b>TECHNOLOGY OF MEALS FOR SPECIAL PURPOSE</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Usługi Żywniowe i Dietetyka</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>Zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
4	3					9		9	
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>18</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Znajomość zasad higieny w produkcji żywności, wiedza z zakresu towaroznawstwa artykułów żywnościowych,

<b>Cele przedmiotu</b>
Kształtowanie technologiczne właściwości potraw dla różnych potrzeb żywieniowych

<b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi właściwie dobrać technologie, zamienniki surowców podstawowych i dodatki w celu przygotowania żywności o pożądanym właściwościach żywieniowych.	K_W06, K_W21, K_U07, K_U08,, K_U09, K_K01, K_K02.
EKP_02	zna technologiczne możliwości kształtowania właściwości potraw dla zróżnicowanych potrzeb żywieniowych.	K_W06, K_W21, K_U07, K_U08,, K_U09, K_K01, K_K02.
EKP_03	zna właściwości funkcjonalne zamienników surowców i dodatków stosowanych w dietach eliminacyjnych.	K_W06, K_W21, K_U07, K_U08,, K_U09, K_K01, K_K02.
EKP_04	potrafi cenić jakość potrawy i wskazać przyczyny wad.	K_W06, K_W21, K_U07, K_U08,, K_U09, K_K01, K_K02.
EKP_05	potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego w oparciu o wyniki próbnej produkcji potrawy.	K_W06, K_W21, K_U07, K_U08,, K_U09, K_K01,

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Właściwości funkcjonalne hydrokoloidów polisacharydowych i możliwości ich wykorzystania w przygotowaniu potraw niskoenergetycznych	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Możliwości zmiany konsystencji i składu posiłków w przygotowaniu diet: papkowej, płynnej, płynnej wzmocnionej, kleikowej.	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Wpływ stosowania zamienników pokarmowych surowców pochodzenia zwierzęcego na właściwości potraw	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Skutki eliminacji z żywności składników strukturotwórczych: glutenu, tłuszczu, cukru i możliwości ich zastępowania.	4		3		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Możliwości ograniczenia sodu w żywności poprzez zastosowanie przypraw i dodatków	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Wpływ techniki przygotowania na zmiany konsystencji potraw na przykładzie dań z warzyw			2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Zmiana profilu sensorycznego potraw pod wpływem ograniczenia udziału tłuszczu	2		2		EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Zasady dokumentacji procesu produkcji potraw w oparciu o wyniki próbnej produkcji potraw w świetle obowiązujących przepisów.	1				EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>		<b>15</b>		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X					
EKP_02					X			X	
EKP_03	X				X			X	
EKP_04	X				X			X	
EKP_05					X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie laboratoriów: pozytywnie zaliczone testy (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia), zaliczenie praktyczne (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Zaliczenie wykładów kolokwium: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 40% K + 10% S + 40% Ts + 10% P (K - ocena z kolokwium, S - ocena ze sprawozdań, Ts- średnia ocen z testów, P –ocena z zaliczenia praktycznego)
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		15	
Czytanie literatury	5		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5		5	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2		2	
<b>Łącznie godzin</b>	<b>29</b>		<b>47</b>	

<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>76</b>	
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>3</b>	
	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	84	2
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	64	2

#### **Literatura podstawowa**

Bujko J (red.) *Podstawy dietetyki*, SGGW Warszawa 2008.  
 Ciborowska H, Rudnicka A., *Dietetyka, żywienie zdrowego i chorego człowieka*, PZWL, Warszawa 2016.  
 Czarniecka-Skubina E., (red.), *Technologia gastronomiczna*, SGGW, Warszawa 2016.  
 Choruz R., Ciszewska-Jędrasik M., Katarzyńska K, Kłęk S., Kunecki M., Lubieniecki K., Matysiak-Luśnia K., Szczepanek K., Joanna Tokarczyk J. *Żywienie dojelitowe w domu*, Kraków 2018.  
 Menebröcker C., Menebröcker C. (red), *Żywienie w opiece nad osobami w starszym wieku*, Edra Urban & Partner, Wrocław, 1, 2017.  
 Hasik J., Gawęcki J., *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, PWN Warszawa 2016.  
 Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., *Ogólna technologia żywności*, WNT, Warszawa 1997.  
 Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, WNT, Warszawa 1996.

#### **Literatura uzupełniająca**

Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, WNT, Warszawa 2009  
 Sikorski Z. (red.), *Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności*, WNT, Warszawa 1996,  
 Czasopisma: Postępy żywienia klinicznego, Przemysł Spożywczy, Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Gospodarka Mięsna, Przegląd Zbożowo-Młynarski

#### **Osoba odpowiedzialna za przedmiot**

dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter

KTiZJ

#### **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot**