



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

| | | | | |
|----------------|--|------------------|-------------------|---|
| Kod przedmiotu | | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | TECHNOLOGIA POTRAW SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA |
| | | | w jęz. angielskim | TECHNOLOGY OF MEALS FOR SPECIAL PURPOSE |

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Kierunek | Towaroznawstwo |
| Specjalność | Usługi Żywniowe i Dietetyka |
| Poziom kształcenia | studia drugiego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Profil kształcenia | ogólnoakademicki |
| Status przedmiotu | obowiązkowy |
| Rygor | zaliczenie z oceną |

| Semestr studiów | Liczba punktów ECTS | Liczba godzin w tygodniu | | | | Liczba godzin w semestrze | | | |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---------------------------|---|----|---|
| | | W | C | L | P | W | C | L | P |
| 4 | 3 | 1 | | 1 | | 15 | | 15 | |
| Razem w czasie studiów | | | | | | 30 | | | |

| |
|--|
| Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji |
| Znajomość zasad higieny w produkcji żywności, wiedza z zakresu towaroznawstwa artykułów żywnościowych, |

| |
|--|
| Cele przedmiotu |
| Kształtowanie technologiczne właściwości potraw dla różnych potrzeb żywieniowych |

| Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP) | | |
|---|---|---|
| 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 |
| Łącznie godzin | 15 | | 15 | | |

| 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 | |
| Łącznie godzin | 29 | | 47 | |

| | | |
|---|----------------------|-------------|
| Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu | 76 | |
| Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu | 3 | |
| | Liczba godzin | ECTS |
| 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. *Żywność dojłowa w domu*, Kraków 2018.
 Menebröcker C., Menebröcker C. (red), *Żywność w opiece nad osobami w starszym wieku*, Edra Urban & Partner, Wrocław, 1, 2017.
 Hasik J., Gawęcki J., *Żywność 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