

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M D_NS 17 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności Technology processes and nutritional value of food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot do wyboru 2	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1 pkt kontaktowe)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z procesami technologicznymi i obróbką kulinarną żywności oraz ich wpływem na wartość odżywczą żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet DI2A_W05, R2A_W01, R2
	DI2A_U05	Ocenia jakości żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności. R2A_U01
	DI2A_K02	Ma świadomości znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska. R2A_K05, R2A_K06, M2_K03
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Zaliczenie treści wykładowych – forma pisemna	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych procesów technologicznych	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują zagadnienia z zakresu: zmian zachodzących w żywności pod wpływem procesów technologicznych (magazynowania, mycia, rozdrabniania, gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia, mrożenia, suszenia, zagęszczania);	

	<p>wpływu czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt; omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu spożywczego.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: ocenę wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, dobór obróbki kulinarnej/procesu technologicznego w zależności od surowca i przygotowywanego produktu a otrzymaniem produktu o oczekiwanej wartości odżywczej i walorach smakowych.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń.</p> <p>Literatura zalecana: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A. Ogólna Technologia Żywności, WNT, 2010. Sikorski Z.E. (red): Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, WNT 2007. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, 2005.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>1) ćwiczenia laboratoryjne 2) wykład 3) ćwiczenia audytoryjne</p>
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 6 +2 godz.=8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (wejściówek)– 8 x 1 godz. = 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 8 godz + 2 godz. = 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 39 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS.</p>

Data.....Podpis.....