

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Przechowalnictwo żywności					Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		niestacjonarny									
Semestr studiów		I									
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne	Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	0		
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %		
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne					50	
Ćwiczenia		30	21	9	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.					50	
Razem:		60	42	18						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna metody przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.							K_W08	wykład, ćwiczenia	
	2.	Właściwie definiuje i opisuje czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą żywności.							K_W08	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z przechowalnictwem żywności dla potrzeb jakości i bezpieczeństwa żywności. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania w zakresie sposobów przechowywania żywności jako filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów.							K_U05 K_U12	ćwiczenia	
	2.	Właściwie dobiera warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia.							K_U05 K_U12	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.							K_K02	ćwiczenia	
	2.	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie żywności i żywienia.							K_K01	ćwiczenia	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, dyskusja
Tematyka zajęć	
Cele i zadania przechowywania żywności. Podstawowe opakowania do żywności. Nowoczesne techniki pakowania żywności. Czynniki limitujące trwałość przechowywalną żywności. Metody utrwalania i przechowywania żywności. Warunki przechowywania owoców, warzyw i ich przetworów. Techniki przechowywania innych surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. Warunki przechowywania mleka i przetworów mlecznych. Warunki przechowywania mięsa i przetworów mięsnych. Techniki przechowywalnicze surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza literatury, zespołowe rozwiązywanie problemów.
Tematyka zajęć	
Zmiany zachodzące podczas przechowywania zbóż. Zmiany zachodzące podczas przechowywania tłuszczów. Zmiany zachodzące w mleku UHT w czasie przechowywania oraz zmiany cech jakościowych treści jaja w procesie starzenia. Zmiany zachodzące podczas przechowywania mięsa.	

Literatura podstawowa:

1	Gajewski M.: Przechowywanie warzyw. Wyd. 2 popr. i uzup. Wydaw. SGGW, Warszawa 2005
2	Zin M., Znamirska A.: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Wyd. Mitel, Rzeszów, 2004
3	Zin M.: Utrwalanie i przechowywanie żywności. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2008.

Literatura uzupełniająca:

1	Palich P.: Podstawy technologii i przechowywania żywności. Ćwiczenia, Akademia Morska w Gdyni, 2006.
2	Swiderski F.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, 2003.