

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Przechowalnictwo żywności				Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		stacjonarny									
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	1	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	15	15	Zaliczenie pisemne					50	
Ćwiczenia		30	15	15	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć. Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.					50	
Razem:		60	30	30						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. Wyd. 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.