

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Przechowalnictwo żywności					Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		niestacjonarna									
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							
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 i rozumie w pogłębionym stopniu metody przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie							K_W08	wykład, ćwiczenia	
	2.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą żywności							K_W08	wykład, ćwiczenia	
Umiejętności	1.	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę związaną z przechowalnictwem żywności dla potrzeb jakości i bezpieczeństwa żywności; potrafi wyrażać sądy i oceniać w zakresie sposobów przechowywania żywności jako filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów							K_U05 K_U12	ćwiczenia	
	2.	potrafi właściwie dobierać warunki przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca, półproduktu, czy gotowej potrawy i stopnia jej przetworzenia							K_U05 K_U12	ćwiczenia	
	3.	potrafi uczyć się przez całe życie i podnosić kompetencje zawodowe							K_U21	ćwiczenia	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do krytycznej oceny poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie żywności i żywienia							K_K01	ćwiczenia	
	2.	jest gotów do inspirowania i organizowania uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych innych osób							K_K02	ćwiczenia	
	3.	jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych							K_K05	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 przechowywania 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 przechowywania 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.	