

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Nowe trendy w gastronomii
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	prof. dr hab. Inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. Inż. Grażyna Jaworska (wykłady) mgr inż. Paweł Hanus (ćwiczenia)

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	30			60					6

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)
EGZAMIN**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego, Żywnienie człowieka we współczesnym świecie.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przedstawienie nowoczesnych technik przygotowywania oraz dekorowania potraw z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki surowców z uwzględnieniem najnowszych trendów w technologii gastronomicznej.
C ₂	Przedstawienie pogłębionych zagadnień związanych z przemianami chemicznymi, biochemicznymi i fizycznymi zachodzącymi w surowcach podczas obróbki kulinarnej mających wpływ na jakość i wartość odżywczą potraw.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna, rozumie i analizuje przebieg procesów chemicznych, biochemicznych i fizycznych zachodzących w surowcach i produktach poddanych obróbce kulinarnej	K_Wo3
EK_02	analizuje wpływ przebiegu procesów kulinarnych na zmiany wybranych składników w potrawach ze szczególnym uwzględnieniem związków barwnych	K_Uo5
EK_03	potrafi wykorzystać nowe trendy w technologii gastronomicznej (kuchnia molekularna), metody łączenia smaków i dekorowania potraw do zaprojektowania i przygotowania własnej potrawy.	K_Uo5
EK_04	motywuje się do poszukiwania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności w celu rozwoju zawodowego w zakresie nowych technologii w gastronomii.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Charakterystyka trendów w wykorzystaniu surowców w gastronomii. Trendy wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii gastronomicznej.
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców i przypraw w technologii gastronomicznej.
Wpływ obróbki wstępnej na jakość surowców do produkcji potraw.
Zmiany chemiczne, biochemiczne i fizyczne zachodzące w żywności podczas przygotowania potraw ze szczególnym uwzględnieniem związków barwnych.
Nowe technologie w systemach produkcji potraw.
Kuchnia molekularna.
Metody i dodatki stosowane w kuchni molekularnej.
Technologia potraw o charakterze prozdrowotnym.
Food pairing – sztuka łączenia smaków.
Food plating-sztuka dekorowania potraw.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Wpływ obróbki kulinarnej na barwniki zawarte w żywności.
Wpływ obróbki hydrotermicznej sous vide na jakość potraw jarskich.
Wpływ obróbki hydrotermicznej sous vide na jakość potraw mięsnych.
Kuchnia molekularna w praktyce: 1. Tworzenie pian, uzyskiwanie molekularnego kawioru.
Kuchnia molekularna w praktyce: 2. Tworzenie molekularnego makaronu, wykorzystanie żelowania w kuchni molekularnej.
Przygotowywanie esencji (np. ziołowych, grzybowych).
Projekt potrawy przygotowanej w oparciu o nowoczesne techniki kulinarne.
Wykorzystanie dzikich roślin i kwiatów jadalnych w kuchni.
Sztuka łączenia smaków. Projekt potrawy.
Dekorowanie potraw. Dekorowanie ciast i wyrobów cukierniczych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia w laboratorium- wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń; wykonanie projektu przez studenta.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin pisemny, kolokwium, sprawozdanie.	W, Ćw
EK_02	Kolokwium, sprawozdanie, obserwacja w trakcie ćwiczeń.	Ćw.
EK_03	Kolokwium, sprawozdanie, projekt, prezentacja multimedialna.	Ćw.
EK_04	Kolokwium, sprawozdanie, projekt, prezentacja, obserwacja w trakcie ćwiczeń.	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów na podstawie egzaminu pisemnego.

Warunkiem zaliczenia wykładów z przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia z zakresu wiedzy. O ocenie pozytywnej z egzaminu z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów: 90-100% prawidłowych odpowiedzi –bdb, 80-89% - plus db, 70-79% -db, 60-69% -plus dst, 50-59% dst .

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń z przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Zaliczenie ćwiczeń to średnia ocen z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań, projektu oraz prezentacji multimedialnej (umiejętności), jak również oceny z kompetencji społecznych (efekt EK_04).

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	90/3,6
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach- 4/0,16 udział w egzaminie – 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć-24/0,96 przygotowanie do egzaminu- 20/0,8 przygotowanie projektu- 10/0,4
SUMA GODZIN	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	nie przewidziano

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016 2. Gertig H, Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, PZWL, Warszawa, 2014. 3. Sikorski Z.E. (red.) Chemia żywności. Tom 1-3, PWN, Warszawa, 2012.
Literatura uzupełniająca 1. Gisslen W. Profesional cooking. John Wiley & Sons, Inc, 2011. 2. Hanus P., Jaworska G., Pycia K., Baran I., Szarek N., Porównanie właściwości fizycznych i chemicznych produktów poddanych obróbce sous vide w stosunku do tradycyjnych metod obróbki termicznej. Postępy w naukach o żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego. 2020. 3. Jastrzębski W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa, 2005. 4. Sonnenfeld A. Molecular gastronomy exploring the science of flavor herve this. Columbia University Press, 2006. 5. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej