

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Procesy kulinarne 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 żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	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
5	15			45					5

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: Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Chemia żywności, Żywnienie człowieka, Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych.

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przedstawienie technik przygotowywania potraw stosowanych w gastronomii.
C ₂	Przedstawienie zaawansowanych technik oceny jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw stosowanych w gastronomii.
C ₃	Przedstawienie zaawansowanych zagadnień związanych z przemianami fizykochemicznymi zachodzącymi w surowcach podczas obróbki kulinarnej mających wpływ na ich wartość odżywczą.
C ₄	Zapoznanie z nowoczesnym wyposażeniem zakładów gastronomicznych.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student zna i rozumie zasady funkcjonowania układu pokarmowego człowieka oraz zasady racjonalnego odżywiania.	K_Wo8
EK_02	Zna przemiany składników odżywczych jakie zachodzą podczas operacji technologicznych oraz zna metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.	K_Wo7
EK_03	Student potrafi rozwiązywać praktyczne zadania oraz dobierać właściwe metody stosowane podczas przechowywania, pakowania oraz przetwarzania produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.	K_Uo9
EK_04	Absolwent dba o zdobytą wiedzę oraz umiejętności, aktywnie wykorzystuje oraz przekazuje ją na rzecz społeczności lokalnej	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Charakterystyka tradycyjnych i mniej znanych surowców wykorzystywanych do produkcji potraw w gastronomii. Metody oceny jakości.
Szczegółowa charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej, z uwzględnieniem metod ich obróbki cieplnej oraz zasad zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego produktu.
Charakterystyka nowoczesnego wyposażenia zakładów gastronomicznych.
Wpływ procesu technologicznego produkcji potraw na zachowanie masy surowca oraz straty składników odżywczych.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Metody kształtowania jakości potraw kulinarnych przy pomocy technik kulinarnych oraz stosowanych do nich dodatków.
Dobre praktyki produkcyjne, dobre praktyki higieniczne oraz system HACCP w zakładach gastronomicznych.

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

Treści merytoryczne
Ocena jakości i przydatności potraw mniej znanych, regionalnych.
Obliczanie wydajności potraw po obróbce termicznej.
Ogólna charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Porównanie jakości potraw poddanych różnym metodom obróbki cieplnej.
Technologie produkcji potraw z owoców i warzyw. Wykonanie surówek, sałatek, smoothies z dodatkiem naturalnych substancji smakowych.
Projekt potrawy z zastosowaniem substancji żelującej i zagęszczającej.
Zastosowanie nasion roślin strączkowych do sporządzania potraw.
Potrawy z produktów zbożowych. Sporządzenie potraw z kasz, ryżu oraz ich wykorzystanie w żywieniu człowieka
Sporządzanie potraw mącznych zarabianych na stolnicy i w naczyniu oraz ich wykorzystanie w żywieniu człowieka.
Projekt opracowania mieszanki przyprawowej dla wybranej potrawy.
System HACCP w zakładach gastronomicznych. Zagrożenia występujące przy produkcji wybranych potraw.
Projekt technologiczny potrawy dla zakładów gastronomicznych typu otwartego (restauracja) oraz ich realizacja

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenia technologiczne z wykorzystaniem metod kulinarnych w praktyce, samodzielne wykonanie przez studenta projektu nowej potrawy w oparciu o zdobytą wiedzę teoretyczną.

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 zaliczeniowe	Ćw., W
EK_02	egzamin pisemny, kolokwium zaliczeniowe	Ćw., W
EK_03	projekt, obserwacje podczas zajęć	Ćw.,
EK_04	obserwacje podczas zajęć	Ćw.,

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Egzamin i zaliczenie pisemne przy wykorzystaniu skali punktowej: 90-100% prawidłowych odpowiedzi - bdb, 80-89% - plus db, 70-79% - db, 60-69% - plus dst, 50-59% - dst.

Zaliczenia ćwiczeń: średnia ocena z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań i projektu (umiejętności) i oceny umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne).

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	60/2,4
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach – 3/0,12 udział w egzaminie – 2/0,09
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć- 20/0,8 przygotowanie do egzaminu- 20/0,8 przygotowanie projektu-20/0,8
SUMA GODZIN	125
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	5

* 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	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016. 2. Zalewski S. (red.) Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003. 3. Koj F. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2002. Literatura uzupełniająca: 1. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Hanus P., Kluz M., Sokołowicz Z., Rudy M.,. Effects of marinating breast muscles of slaughter pheasants with acid whey, buttermilk and lemon juice on quality parameters and product safety. 2019, Journal of Food Quality, 1-8 2. Bernaś E., Jaworska G., 2017, Culinary-Medicinal Mushrooms Products as a Potential Source of Vitamin D. International Journal of Medicinal Mushrooms, 19 (10), 925-935. 3. Jastrzębski W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa, 2005. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., Zasady żywienia. Planowanie i ocena. WSIP, Warszawa, 2018. 5. Koj F. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2002. 6. Pogoń K., Jaworska G., Duda-Chodak A., Maciejaszek I. 2013, Influence of the culinary treatment on the quality of Lactarius deliciosus. Foods, 2, 238-253.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej