

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022-2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Technologia gastronomiczna
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 IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Technologia żywności
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

* -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
7	15			30					2

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)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Żywnienie człowieka, Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym.

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 metod oceny jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw stosowanych w gastronomii.
C ₃	Przedstawienie zagadnień związanych z przemianami fizykochemicznymi zachodzącymi w surowcach podczas obróbki kulinarnej mających wpływ na jakość potraw.
C ₄	Zaprezentowanie wyposażenia i organizacji zakładów gastronomicznych.

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 operacje technologiczne i metody obróbki oraz parametry procesów kulinarnych oraz posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu wpływu tych metod na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne potraw; zna przemiany składników odżywczych jakie zachodzą podczas operacji technologicznych przygotowania potraw.	K_Wo7
EK_02	zna i rozumie zasady racjonalnego żywienia i potrafi je zastosować w zakładach żywienia zbiorowego.	K_Wo8
EK_03	potrafi dobrać surowce podstawowe, przyprawy, dodatki do rodzaju potrawy. Potrafi dobrać metodę obróbki do rodzaju potrawy.	K_Uo9
EK_04	potrafi projektować nowe potrawy.	K_Uo9
EK_05	rzetelnie i odpowiedzialnie wykonuje zadania związane z przygotowaniem potraw.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Ogólna charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka nowoczesnego wyposażenia zakładów gastronomicznych. Metody obróbki cieplnej stosowane podczas produkcji potraw.
Szczegółowa charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej, w odniesieniu do różnych surowców (zboż, owoców, warzyw, grzybów, mleka, mięsa, jaj, ryb).
Metody kształtowania jakości potraw kulinarnych przy pomocy technik kulinarnych oraz stosowanych do nich dodatków
Organizacja zakładów gastronomicznych.

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

Treści merytoryczne
Ustalanie strat surowcowych w czasie obróbki kulinarnej oraz obliczanie wydajności potraw.
Wpływ techniki kulinarnej na jakość potraw z wybranych surowców.
Wykorzystanie substancji zagęszczających w technologii gastronomicznej.
Sporządzanie potraw z surowców zbożowych.
Technologia produkcji potraw z warzyw i owoców. Przygotowanie potraw jarskich, sałatek i surówek.
Opracowanie, realizacja i prezentacja projektu technologicznego potrawy.

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 i praktyczną.

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	Kolokwium zaliczeniowe	W., Ćw.,
Ek_02	Kolokwium zaliczeniowe, projekt	W., Ćw.,
Ek_03	Sprawozdanie, projekt, obserwacje podczas zajęć,	Ćw.,
Ek_04	Projekt, obserwacje podczas zajęć,	Ćw.,
Ek_05	Sprawozdanie, projekt, obserwacje podczas zajęć,	Ćw.,

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego 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 oraz oceny rzetelności i odpowiedzialności za wykonanie zadania (kompetencje społeczne).

Wykład stanowi 40% oceny ogólnej przedmiotu, ocena z ćwiczeń to 60% oceny ogólnej z przedmiotu.

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	15+30/1,5

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach – 2/0,07
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć -3/0,1 Przygotowanie do zaliczenia – 6/0,2 przygotowanie projektu 4/0,13
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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. Wydawnictwo SGGW, 2016. 2. Zalewski S. (red.) Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2003.
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