

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
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			20					2

1.2. Sposób realizacji zajęć☐ zajęcia w formie tradycyjnej**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, Chemia 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 technik oceny jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw stosowanych w gastronomii.
C ₃	Przedstawienie podstawowych zagadnień związanych z przemianami fizykochemicznymi zachodzącymi w surowcach podczas obróbki kulinarnej mających wpływ na ich wartość odżywczą.
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 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_02	zna i rozumie zasady funkcjonowania układu pokarmowego człowieka oraz zasady racjonalnego odżywiania.	K_Wo8
EK_03	potrafi rozwiązywać praktyczne zadania oraz dobierać właściwe metody stosowane podczas przechowywania, pakowania oraz przetwarzania produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.	K_Uo9
EK_04	jest gotów wziąć odpowiedzialność za pracę w grupie, przestrzegać zasad etyki zawodowej, uwzględniając przy tym zarządzanie czasem oraz predyspozycje osobowe współpracowników.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe surowce w gastronomii i metody oceny ich jakości.
Ogólna charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Metody obróbki cieplnej podczas produkcji potraw.
Metody obróbki kulinarnej różnych rodzajów mięsa i ich wpływ na wartość odżywczą i jakość potraw.
Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej.
Zasady sporządzania potraw z owoców i warzyw. Zastosowanie nasion roślin strączkowych do sporządzania potraw. Możliwości wykorzystania różnych grzybów świeżych i ich form utrwalonych do przygotowywania potraw.
Zastosowanie i funkcja jaj w technologii gastronomicznej.

Wykorzystanie produktów mlecznych w gastronomii.
Wykorzystanie produktów zbożowych w technologii gastronomicznej.
Wyposażenie i 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 produktów zbożowych.
Technologia produkcji potraw z warzyw i owoców. Przygotowanie potraw jarskich, sałatek i surówek.
Ćwiczenia panelowe: Potrawy z różnych grup roślin jadalnych.
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.

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.
Ek_02	Projekt, obserwacje podczas zajęć	Ćw., W
Ek_03	Projekt, obserwacje podczas zajęć, kolokwium zaliczeniowe	Ćw., W
Ek_04	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 (kompetencje społeczne). Wykład stanowi 40% oceny ogólnej przedmiotu, ocena z ćwiczeń to 60% oceny ogólnej z przedmiotu. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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+20/1,17
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 8/0,27 przygotowanie do zaliczenia 8/0,27 przygotowanie projektu 7/0,23
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. 3. Koj F. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2002. 4. 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. Journal of Food Quality, 2019, 1-8
Literatura uzupełniająca: 1. Jastrzębski W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa, 2005. 2. Jargoń R. Obsługa konsumenta. WSiP, 2005. 3. Mitek M., Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wyd. SGGW, 2006. 4. Superczyńska E., Zasady żywienia. Wyd. Rea, 2006. 8.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej