

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

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 Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska Ćwiczenia: 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
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)
wykład - egzamin, ćwiczenia - zaliczenie z oceną**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

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

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przedstawienie technik przygotowywania potraw stosowanych w gastronomii.
C2	Przedstawienie metod oceny jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw stosowanych w gastronomii.
C3	Przedstawienie zagadnień związanych z przemianami fizykochemicznymi zachodzącymi w surowcach podczas obróbki kulinarnej mających wpływ na jakość potraw.
C4	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 ¹
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.	K_Wo7
EK_02	zna przemiany składników odżywczych jakie zachodzą podczas operacji technologicznych przygotowania potraw. Rozumie wpływ tych przemian na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne potraw.	K_Wo7
EK_03	zna i rozumie zasady racjonalnego żywienia i potrafi je zastosować w zakładach żywienia zbiorowego.	K_Wo8
EK_04	potrafi dobrać surowce podstawowe, przyprawy, dodatki do rodzaju potrawy z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potrawy.	K_Uo9
EK_05	potrafi dobrać metodę obróbki i przechowywania do rodzaju potrawy z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potrawy.	K_Uo9
EK_06	potrafi projektować nowe potrawy.	K_Uo9
EK_07	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.

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

Charakterystyka tradycyjnych i mniej znanych surowców wykorzystywanych do produkcji potraw w gastronomii. Metody oceny ich jakości w warunkach zakładów gastronomicznych.
Charakterystyka procesów technologicznych zbóż stosowanych w gastronomii.
Charakterystyka procesów technologicznych owoców, warzyw i grzybów stosowanych w gastronomii.
Charakterystyka procesów technologicznych mleka i jaj stosowanych w gastronomii.
Charakterystyka procesów technologicznych mięsa i ryb stosowanych w gastronomii.
Wpływ procesów technologicznych produkcji potraw na ich jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.
Metody kształtowania jakości potraw kulinarnych przy pomocy technik kulinarnych oraz stosowanych do nich dodatków.
Organizacja zakładów gastronomicznych.
Dobre praktyki produkcyjne, dobre praktyki higieniczne oraz system HACCP w zakładach gastronomicznych.

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

Treści merytoryczne
Ustalanie strat surowcowych w czasie obróbki kulinarnej oraz obliczanie wydajności potraw. Obliczanie wydajności potraw po obróbce termicznej.
Technologia produkcji potraw z warzyw i owoców. Przygotowanie potraw jarskich, sałatek i surówek.
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.
Sporządzanie potraw z mięsa wieprzowego i wołowego.
Sporządzanie potraw z mięsa drobiowego.
Projekt potrawy z zastosowaniem substancji żelującej i zagęszczającej.
Projekt opracowania mieszanki przyprawowej dla wybranej potrawy.
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 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	egzamin pisemny, kolokwium zaliczeniowe	Ćw., W
EK_02	egzamin pisemny, kolokwium zaliczeniowe	Ćw., W

EK_03	egzamin pisemny, kolokwium zaliczeniowe	Ćw., W
EK_04	projekt, obserwacje podczas zajęć	Ćw.,
EK_05	projekt, obserwacje podczas zajęć	Ćw.,
EK_06	projekt, obserwacje podczas zajęć	Ćw.,
EK_07	sprawozdanie, obserwacje podczas zajęć	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 się z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Zaliczenie ćwiczeń to średnia ocen z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań, projektu (umiejętności), jak również pozytywna ocena kompetencji społecznych (efekt EK_07).

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. Wyd. 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. Journal of Food Quality, 2019, 1-8.

2. Bernaś E., Jaworska G., Culinary-Medicinal Mushrooms Products as a Potential Source of Vitamin D. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 2017, 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. Influence of the culinary treatment on the quality of *Lactarius deliciosus*. *Foods*, 2013, 2, 238-253.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej