

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Technologia gastronomiczna
7. Kod przedmiotu	B-22
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok II semestr 4
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	4
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, mgr inż. Danuta Olejarka

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
30	-	-	45	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Nabycie wiedzy i umiejętności dotyczących technik przygotowywania potraw stosowanych w gastronomii oraz wiedzy z zakresu oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów i gotowych potraw..

C 2 – Nabycie wiedzy w zakresie przemian fizykochemicznych i biologicznych zachodzących w surowcach podczas procesów ich przetwarzania, mających decydujący wpływ na wartość odżywczą i organoleptyczną wyrobów kulinarnych.

C 3 - Nabycie umiejętności prawidłowego doboru metod przygotowania, przechowywania i dystrybucji potraw, kierując się względami żywieniowymi, technologicznymi, ekonomicznymi, marketingowymi i społecznymi.

C 5 - Nabycie umiejętności pracy w grupie, uwzględniając odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane jest z organizacją usług gastronomicznych.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Ogólna technologia żywności, Chemia żywności, Podstawy żywienia człowieka, Aparatura w produkcji żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Potrafi scharakteryzować czynniki warunkujące jakość sensoryczną oraz wartość odżywczą potraw. Potrafi scharakteryzować surowce podstawowe, przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz zna metody oceny ich jakości.	BPŻ_W07 BPŻ_W08
W_02	Ma wiedzę z zakresu podstawowych operacji technologicznych w gastronomii, potrafi optymalnie dobrać metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.	BPŻ_W09
W_03	Potrafi opisać technologię wytwarzania potraw z podstawowych surowców roślinnych i zwierzęcych, optymalizując parametry procesu technologicznego w zależności od dostępności, formy i jakości surowca oraz wyposażenia zakładu gastronomicznego.	BPŻ_W09 BPŻ_W10
W_04	Ma znajomość rynku usług gastronomicznych. Potrafi scharakteryzować rodzaje zakładów gastronomicznych oraz ich wyposażenie. Zna zasady organizacji i techniki obsługi konsumenta.	BPŻ_W08
U_01	Potrafi zaplanować i zrealizować w praktyce proces produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępność wyposażenia technicznego oraz optymalizując parametry procesu technologicznego w celu uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów.	BPŻ_U05
U_02	Potrafi zaplanować i zorganizować usługi gastronomiczne uwzględniając właściwy dobór menu.	BPŻ_U05 BPŻ_U11
K_01	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową, uwzględniając zarządzanie czasem pracy oraz predyspozycje osobowe współpracowników.	BPŻ_K02
K_02	Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych.	BPŻ_K03 BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Czynniki determinujące jakość potraw. Podstawowe surowce w gastronomii i	3

	metody oceny ich jakości. Rodzaje i funkcje przypraw oraz surowców dodatkowych w kształtowaniu jakości potraw. Tłuszcze spożywcze i ich zastosowanie w gastronomii. Dodatki strukturotwórcze i zagęszczające w technologii gastronomicznej.	
W2	Ogólna charakterystyka procesów technologicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Obróbka wstępna. Zastosowanie metod obróbki cieplnej podczas produkcji potraw. Wykorzystanie surowców mrożonych w gastronomii. Wpływ metod obróbki na jakość potraw.	3
W3	Metody obróbki mięsa i ich wpływ na jakość i wydajność potraw.	3
W4	Wykorzystanie ryb i bezkręgowców morskich w technologii gastronomicznej.	3
W5	Zasady sporządzania potraw z owoców i warzyw.	3
W6	Zastosowanie nasion roślin strączkowych do sporządzania potraw. Możliwości wykorzystania różnych grzybów świeżych i ich form utrwalonych do przygotowywania potraw.	3
W7	Zastosowanie i funkcja jaj podczas sporządzania potraw. Wykorzystanie przetworów mlecznych w gastronomii.	3
W8	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	3
W9	Rynek usług gastronomicznych. Rodzaje zakładów gastronomicznych i ich wyposażenie. Organizacja i technika obsługi konsumenta.	6
	Razem	30

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Wpływ temperatury obróbki cieplnej na wydajność, barwę i konsystencję potraw z mięsa. Wpływ stopnia rozdrobnienia na wydajność obróbki cieplnej mięsa.	10
L2	Wpływ sposobu rozmrażania surowca na jakość sensoryczną i wydajność potraw.	5
L3	Wpływ parametrów obróbki technologicznej na konsystencję warzyw gotowanych oraz barwę potraw z owoców i warzyw.	5
L4	Wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w technologii sporządzania potraw.	5
L5	Wpływ obróbki technologicznej na jakość potraw z nasion roślin strączkowych.	5
L6	Wykorzystanie dodatków zagęszczających w technologii gastronomicznej.	5
L7	Wykorzystanie produktów mlecznych w gastronomii. Wpływ temperatury i zawartości tłuszczu w śmietance na zdolność do tworzenia piany.	5
L8	Zasady obsługi konsumenta. Planowanie i organizacja przyjęć, układanie kart menu.	5
	Razem	45

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01		X	X				
W_02		X	X				
W_03		X	X				

W_04		X	X				
U_01						X	
U_02						X	
K_01							X
K_02							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W9	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L8	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Egzamin pisemny z przedmiotu
F2	Kolokwium nr 1
F3	Kolokwium nr 2
F4	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F5	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie egzaminu pisemnego z przedmiotu (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4+F5 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02; W_03; W_04	Ma wiedzę z zakresu podstawowych operacji technologicznych w gastronomii, z trudnością dobiera optymalne metody obróbki i parametry procesów dla zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.	Ma wiedzę z zakresu podstawowych operacji technologicznych w gastronomii, z trudnością dobiera optymalne metody obróbki i parametry procesów dla zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.	Potrafi scharakteryzować surowce podstawowe, nie w pełni potrafi scharakteryzować przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii. Zna główne metody oceny ich jakości. Ma wiedzę z zakresu podstawowych	Potrafi w pełni scharakteryzować surowce podstawowe, przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz zna bardzo dobrze metody oceny ich jakości. Ma szeroką wiedzę z zakresu podstawowych operacji	Potrafi w pełni scharakteryzować surowce podstawowe, przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz zna bardzo dobrze metody oceny ich jakości. Ma szeroką wiedzę z zakresu podstawowych operacji

	Potrafi scharakteryzować surowce podstawowe, lecz z błędami charakteryzuje przyprawę i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz słabo zna metody oceny ich jakości.	Potrafi scharakteryzować surowce podstawowe, lecz z błędami charakteryzuje przyprawę i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz słabo zna metody oceny ich jakości.	operacji technologicznych w gastronomii, Podczas doboru metod i optymalnych parametrów procesów dla zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw popełnia nieznaczne błędy.	technologicznych w gastronomii, potrafi w pełni optymalnie dobrać metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.	technologicznych w gastronomii, potrafi w pełni optymalnie dobrać metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.
U_01; U_02	Nie potrafi samodzielnie zaplanować procesu produkcji potraw. W oparciu o przygotowany plan potrafi samodzielnie zrealizować w praktyce proces produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępności wyposażenia technicznego. Z trudnością przeprowadza optymalizację parametrów procesy technologicznego w celu uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów. Ma trudności z samodzielnym doбором właściwego menu.	Nie potrafi zaplanować i zrealizować w praktyce procesu produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępności wyposażenia technicznego. Podczas optymalizacji parametrów procesy technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu popełnia nieznaczne błędy.	Nie potrafi zaplanować i zrealizować w praktyce procesu produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępności wyposażenia technicznego. Podczas optymalizacji parametrów procesy technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu popełnia nieznaczne błędy.	Nie potrafi zaplanować i zrealizować w praktyce procesu produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępności wyposażenia technicznego. Podczas optymalizacji parametrów procesy technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu, popełnia nieznaczne błędy.	Potrafi w pełni samodzielnie zaplanować i zrealizować w praktyce proces produkcji potraw, uwzględniając właściwy dobór surowców pod kątem jakości i formy przetworzenia, dostępność wyposażenia technicznego oraz optymalizując parametry procesu technologicznego w celu uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów. Właściwie dobiera menu.
K_01	Potrafi pracować w grupie. Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych. Proces	Potrafi pracować w grupie. Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych. Proces	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. W pełni rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. W pełni rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie

	zrozumienia wymaga szerokich wyjaśnień i uzasadnień prowadzącego zajęcia.	zrozumienia wymaga szerokich wyjaśnień i uzasadnień prowadzącego zajęcia.	związane są z organizacją usług gastronomicznych. W toku samodzielnego rozumowania popełnia nieznaczne błędy.	związane są z organizacją usług gastronomicznych.	związane są z organizacją usług gastronomicznych.
--	---	---	---	---	---

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Zalewski S. (red.) Podstawy technologii gastronomicznej, wyd. WNT, Warszawa, 2009, ISBN: 978-83-204-3495-8
2. Czarniecka-Skubina E. (red.), Technologia gastronomiczna, wyd. SGGW, Warszawa 2016, ISBN: 978-83-7583-665-3

Wykaz literatury uzupełniającej

3. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, wyd. PWN, Warszawa 2016, ISBN: 978-83-01-18732-3.
4. Jargon R., Obsługa konsumenta, WSiP, 2005.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W08	C_01, C_02	W_1-9	wykład	egzamin pisemny
W_02	BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-9	wykład	egzamin pisemny
W_03	BPŻ_W09 BPŻ_W10	C_01, C_02	W_1-9	wykład	egzamin pisemny
W_04	BPŻ_W08	C_01, C_02	W_1-9	wykład	egzamin pisemny
U_01	BPŻ_U05	C_01, C_03, C_04	L_1-8	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
U_02	BPŻ_U05 BPŻ_U11	C_01, C_03, C_04	L_1-8	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C_05	L_1-8	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja
K_02	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C_05	L_1-8	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	30
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	45
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	2
Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	80
Samodzielne studiowanie treści wykładów	4
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	17
Udział w konsultacjach	3
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	7
Suma godzin pracy własnej studenta	31
Sumaryczne obciążenie studenta	108
Liczba punktów ECTS za przedmiot	4
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	65 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	2,4

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.