

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 produkcji żywności/ Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Nowe metody kulinarne
7. Kod przedmiotu	CG-10
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 6
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. Rafał Wiśniewski

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
15	-	-	25	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Zapoznanie studentów z nowoczesnymi technologiami sporządzania potraw dietetycznych oraz szczegółowymi przepisami na potrawy mające zastosowanie w codziennym racjonalnym żywieniu, przy uwzględnieniu najnowszych zaleceń żywieniowych.

C 2 - Nabycie umiejętności wykorzystania nowoczesnych technik i technologii stosowanych przy otrzymywaniu potraw.

C 3 - Nabycie umiejętności pracy w grupie ze świadomością znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej dla jakości i wartości odżywczej potraw.

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

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka, Ogólna technologia żywności, Technologia gastronomiczna.

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	Zna nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Zna wpływ tych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.	BPŻ_W08
U_01	Potrafi wykorzystać nowoczesne techniki i technologie przy otrzymywaniu potraw.	BPŻ_U05 BPŻ_U07
K_01	Potrafi pracować w grupie i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej, na jakość i wartość odżywczą potraw.	BPŻ_K02 BPŻ_K05

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	Podział produktów spożywczych. Wymienniki produktów w ramach grup. Sposoby przyrządzania potraw.	2
W2	Charakterystyka technik i technologii stosowanych w obróbce potraw. Techniki i technologie wpływające na zachowanie wartości biologicznej produktów (witaminy, składniki biologicznie aktywne)	3
W3	Charakterystyka nowoczesnych metod obróbki termicznej i ich wykorzystania do produkcji potraw. Wpływ rodzaju obróbki termicznej na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produktów kulinarnych.	3
W4	Nowoczesne metody obróbki kulinarnej wykorzystywane do przygotowania przystawek, zup, dodatków do zup, potraw z mięsa, półmięsnych, z drobiu i ryb, z mleka, sera i jaj, z warzyw i owoców, z mąki i kasz, sosów, deserów i ciast.	7
	Razem	15

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Sporządzanie wybranych potraw z mięsa, półmięsnych, z drobiu i ryb przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	4
L2	Sporządzanie wybranych potraw z mleka, sera i jaj przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	4
L3	Sporządzanie wybranych potraw z warzyw i owoców przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	5

L4	Sporządzanie wybranych potraw z mąki i kasz przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3
L5	Sporządzanie wybranych deserów i ciast przy wykorzystaniu nowoczesnych technik.	3
L6	Sporządzanie wybranych przystawek i sosów przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3
L7	Sporządzanie wybranych potraw w zatruciach pokarmowych	3
	Razem	25

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				
U_01						X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W4	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L7	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3, przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

9.2. Kryteria oceny

Symbole efektów kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Zna wybrane nowoczesne	Zna wybrane nowoczesne	Zna nowoczesne techniki i	Zna nowoczesne techniki i	Zna nowoczesne techniki i

	<p>techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje z drobnymi poprawkami wpływ niektórych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ niektórych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ większości technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Wskazuje alternatywne techniki i technologie/ Charakteryzuje wpływ technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Wskazuje alternatywne techniki i technologie/ Charakteryzuje wpływ technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>
U_01	<p>Potrafi wykorzystać niektóre z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.</p>	<p>Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.</p>	<p>Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.</p>	<p>Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.</p>	<p>Potrafi wykorzystać nowoczesne techniki i technologie przy otrzymywaniu potraw. Potrafi zastosować alternatywne techniki i technologie.</p>
K_01	<p>Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy, ale ma małą świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.</p>	<p>Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.</p>	<p>Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.</p>	<p>Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.</p>	<p>Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i kierownika i ma dużą świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.</p>

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Górecka D. i wsp.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. I i II. Wyd. Format-AB.
2. Poradnik restauratora – Wyd. Biuro Promocji i Reklamy Generalczyk .
3. Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1,2 i 3. WSiP Warszawa 2007
4. Przegląd gastronomiczny – Wyd. Sigma-not
5. Przegląd piekarski i cukierniczy - Wyd. Sigma-not
6. Przemysł spożywczy - Wyd. Sigma-not
7. Superczyńska E. Zasady żywienia. Wyd. Rea, 2006
8. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003.

Literatura uzupełniająca

1. Food Processing Handbook, pod red. J.G. Brennan, Wiley-VHC, Weinheim, 2006.
2. Food Storage Stability, pod red. I.A. Taub, R.P. Singh, CRC Press Boca Raton, 1998.
3. Novel Food Processing: Effect on Rheological and Functional Properties. J. Ahmed,

H.S. Ramaswamy, S. Kasapis, J.I. Boye, CRC Press Boca Raton, 2009.

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_W08	C_01	W_1-4	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U07	C_02	L_1-7	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K05	C_03	L_1-7	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	25
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	42
Samodzielne studiowanie treści wykładów	10
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	38
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	10
Suma godzin pracy własnej studenta	60
Sumaryczne obciążenie studenta	100
Liczba punktów ECTS za przedmiot	4
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	65
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	2,5

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.