

## 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/ Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Nowe metody kulinarne
7. Kod przedmiotu	D-15
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	-	-	35	-	-	-

### 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, półmięśnych, 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, półmięśnych, z drobiu i ryb przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	5
L2	Sporządzanie wybranych potraw z mleka, sera i jaj przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	5
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	5

	nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	
L5	Sporządzanie wybranych deserów i ciast przy wykorzystaniu nowoczesnych technik.	5
L6	Sporządzanie wybranych przystawek i sosów przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	7
L7	Sporządzanie wybranych potraw w zatruciach pokarmowych	3
	Razem	35

### 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+F4 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	Zna wybrane nowoczesne techniki i	Zna wybrane nowoczesne techniki i	Zna nowoczesne techniki i technologie	Zna nowoczesne techniki i technologie	Zna nowoczesne techniki i technologie

	<p>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>technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ niektórych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ większości technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.</p>	<p>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>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	35
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>52</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	8
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	33
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	7
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>55</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>100</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	<b>4</b>
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	<b>68</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	<b>2,7</b>

### 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.