

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo produkcji żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Technologia gastronomiczna
7. Kod zajęć	K 22
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia kierunkowego (zkk)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok II semestr 4
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr inż. Danuta Olejarka

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
20	-	-	30	15	-	-

3. Cele zajęć

C1 – Nabycie wiedzy i umiejętności dotyczących technik przygotowywania potraw stosowanych w gastronomii oraz wiedzy z zakresu oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów i gotowych potraw..

C2 – 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.

C3 - Nabycie umiejętności prawidłowego doboru metod przygotowania, przechowywania i dystrybucji potraw, kierując się względami żywieniowymi, technologicznymi, ekonomicznymi, marketingowymi i społecznymi.

C4 - 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

<i>Lp.</i>	<i>Opis efektów uczenia się dla zajęć</i>	<i>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się</i>
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, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Czynniki determinujące jakość potraw. Podstawowe surowce w gastronomii i 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.	2
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.	2
W3	Metody obróbki mięsa i ich wpływ na jakość i wydajność potraw.	2
W4	Wykorzystanie ryb i bezkręgowców morskich w technologii gastronomicznej.	2
W5	Zasady sporządzania potraw z owoców i warzyw.	2
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.	2
W8	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.	3
W9	Rynek usług gastronomicznych. Rodzaje zakładów gastronomicznych i ich wyposażenie. Organizacja i technika obsługi konsumenta.	2
	Razem	20

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.	2
L2	Wpływ sposobu rozmrażania surowca na jakość sensoryczną i wydajność potraw.	4
L3	Wpływ parametrów obróbki technologicznej na konsystencję warzyw gotowanych oraz barwę potraw z owoców i warzyw.	4
L4	Wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w technologii sporządzania potraw.	4
L5	Wpływ obróbki technologicznej na jakość potraw z nasion roślin strączkowych.	4
L6	Wykorzystanie dodatków zagęszczających w technologii gastronomicznej.	4
L7	Wykorzystanie produktów mlecznych w gastronomii. Wpływ temperatury i zawartości tłuszczu w śmietance na zdolność do tworzenia piany.	4
L8	Zasady obsługi konsumenta. Planowanie i organizacja przyjęć, układanie kart menu.	4
	Razem	30

Ćwiczenia projektowe

P1	Produkcja potraw z jaj	5
P2	Produkcja potraw z mięsa	5

P3	Produkcja potraw z warzyw i owoców	5
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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		X	
U_02				x		X	
K_01							X
K_02							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć	Symbol	Forma zajęć
N1	wykład z prezentacją multimedialną	N2	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Egzamin pisemny z przedmiotu
F2	Kolokwium sprawdzające
F3	Ocena z projektu
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, projekcie i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia	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	<p>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, lecz z błędami charakteryzuje przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz słabo zna metody oceny ich jakości.</p>	<p>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, lecz z błędami charakteryzuje przyprawy i dodatki wykorzystywane w gastronomii oraz słabo zna metody oceny ich jakości.</p>	<p>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 operacji technologicznych w gastronomii, Podczas doboru metod i optymalnych parametrów procesów dla zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw popełnia nieznaczne błędy.</p>	<p>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 technologicznych w gastronomii, potrafi w pełni optymalnie dobrać metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.</p>	<p>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 technologicznych w gastronomii, potrafi w pełni optymalnie dobrać metody obróbki i parametry procesów w celu zapewnienia wysokiej jakości i wartości odżywczej potraw.</p>
U_01; U_02	<p>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</p>	<p>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 procesu technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej</p>	<p>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 procesu technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej</p>	<p>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 procesu technologicznego dla uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej</p>	<p>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.</p>

	parametrów procesu technologicznego w celu uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów. Ma trudności z samodzielnym doбором właściwego menu.	produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu popełnia nieznaczne błędy.	produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu popełnia nieznaczne błędy.	produktów popełnia drobne błędy. Podczas doboru menu, popełnia nieznaczne błędy.	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 zrozumienia wymaga szerokich wyjaśnień i uzasadnień prowadzącego zajęcia.	Potrafi pracować w grupie. Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych. Proces zrozumienia wymaga szerokich wyjaśnień i uzasadnień prowadzącego zajęcia.	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. Rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych. W toku samodzielnego rozumowania popełnia nieznaczne błędy.	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. W pełni rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie związane są z organizacją usług gastronomicznych.	Potrafi w sposób odpowiedzialny pracować w grupie oraz organizować pracę zespołową. W pełni rozumie odpowiedzialność, ryzyko i skutki ekonomiczne, społeczne i zdrowotne jakie 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 zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W08	C_01, C_02	W_1-9	N1	F1
W_02	BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-9	N1	F1

W_03	BPŻ_W09 BPŻ_W10	C_01, C_02	W_1-9	N1	F1
W_04	BPŻ_W08	C_01, C_02	W_1-9	N1	F1
U_01	BPŻ_U05	C_01, C_03, C_04	L_1-8	N2	F2-F4
U_02	BPŻ_U05 BPŻ_U11	C_01, C_03, C_04	L_1-8	N2	F2-F4
K_01	BPŻ_K02	C_05	L_1-8	N2	F5
K_02	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C_05	L_1-8	N2	5

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	45
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	2
Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	70
Samodzielne studiowanie treści wykładów	1
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	5
Przygotowanie do konsultacji	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	1
Suma godzin pracy własnej studenta	8
Sumaryczne obciążenie studenta	78
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	2,4

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.