

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Technologia gastronomiczna
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Nowe metody kulinarne
7. Kod zajęć	KW 08 TG 2
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok IV, Semestr 7
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
15		-	15	10	-	-

3. Cele zajęć

C1 - Zapoznanie studentów z nowoczesnymi technologiami sporządzania potraw dietetycznych oraz szczegółowymi przepisami na potrawy mające zastosowanie w codziennym racjonalnym żywieniu, przy uwzględnieniu najnowszych zaleceń żywieniowych.

C2 - Nabycie umiejętności wykorzystania nowoczesnych technik i technologii stosowanych przy otrzymywaniu potraw.

C3 - Nabycie umiejętności pracy w grupie ze świadomością znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.

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

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

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

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

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Podział produktów spożywczych. Wymienniki produktów w ramach grup. Sposoby przyrządzania potraw.	3
W2	Charakterystyka technik i technologii stosowanych w obróbce potraw	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.	3
W5	. Techniki i technologie wpływające na zachowanie wartości biologicznej produktów (witaminy, składniki biologicznie aktywne)	3
	Razem	15

Laboratorium

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
C1	Sporządzanie wybranych potraw z mięsa, półmięsnych, z drobiu i ryb przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3
C2	Sporządzanie wybranych potraw z mleka, sera i jaj przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3

C3	Sporządzanie wybranych potraw z warzyw i owoców przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3
C4	Sporządzanie wybranych potraw z mąki i kasz przy wykorzystaniu nowoczesnych technik. Ocena ich jakości z potrawami otrzymanymi metodami tradycyjnymi	3
C5	Sporządzanie wybranych deserów i ciast przy wykorzystaniu nowoczesnych technik.	3
	Razem	15

Projekt

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Opracowanie projektu potrawy za pomocą jednej z nowoczesnych technik	5
P2	Opracowanie napoju owocowo warzywnego z użyciem nowych technik i metod kulinarnych	5
	Razem	10

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				
U_01				X		X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Ocena z kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Ocena sprawozdania z laboratorium na ocenę lub na zaliczenie
F3	Ocena z projektów
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

symbol efektu uczenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Zna wybrane nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ niektórych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.	Zna wybrane nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ niektórych technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.	Zna nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Charakteryzuje wpływ większości technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.	Zna nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Wskazuje alternatywne techniki i technologie/ Charakteryzuje wpływ technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.	Zna nowoczesne techniki i technologie sporządzania potraw zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Wskazuje alternatywne techniki i technologie/ Charakteryzuje wpływ technik na jakość, bezpieczeństwo zdrowotne i wartość odżywczą produktów.
U_01	Potrafi wykorzystać niektóre z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.	Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.	Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.	Potrafi wykorzystać większość z nowoczesnych technik i technologii przy otrzymywaniu potraw.	Potrafi wykorzystać nowoczesne techniki i technologie przy otrzymywaniu potraw. Potrafi zastosować alternatywne techniki i technologie.
K_01	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy, ale ma małą świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i kierownika i ma dużą świadomość znaczenia stosowania prawidłowej obróbki kulinarnej na jakość i wartość odżywczą potraw.

10. Literatura podstawowa i 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. Górecka D. i wsp.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. I i II. Wyd. Format-AB.
4. Novel Food Processing: Effect on Rheological and Functional Properties. J. Ahmed, H.S. Ramaswamy, S. Kasapis, J.I. Boye, CRC Press Boca Raton, 2009.
5. Poradnik restauratora – Wyd. Biuro Promocji i Reklamy Generalczyk
6. Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1,2 i 3. WSiP Warszawa 2007
7. Przegląd gastronomiczny – Wyd. Sigma-not
8. Przegląd piekarski i cukierniczy - Wyd. Sigma-not
9. Przemysł spożywczy - Wyd. Sigma-not
10. Superczyńska E. Zasady żywienia. Wyd. Rea, 2006
11. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003.

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_W08	C_01	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U07	C_02	L_1-5 P_1-2	N2	F1F3
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K05	C_03	L_1-7	N2 N1	F2 F3

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	25
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	42
Samodzielne studiowanie treści wykładów	6
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	15
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
Suma godzin pracy własnej studenta	33
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3

Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	44
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.

