karta ZAJĘĆ (SYLABUS)

**I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *Jednostka prowadząca kierunek studiów* | Instytut Nauk Technicznych |
| 1. *Nazwa kierunku studiów* | Bezpieczeństwo produkcji żywności |
| 1. *Forma prowadzenia studiów* | stacjonarne |
| 1. *Profil studiów* | praktyczny |
| 1. *Poziom kształcenia* | studia I stopnia |
| 1. *Nazwa zajęć* | Technologia gastronomiczna |
| 1. *Kod zajęć* | K 22 |
| 1. *Poziom/kategoria zajęć* | zajęcia: kształcenia kierunkowego (zkk) |
| 1. *Status zajęć* | Obowiązkowy/ ~~fakultatywny~~ |
| 1. *Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć* | Rok II semestr 4 |
| 1. *Język wykładowy* | polski |
| 1. *Liczba punktów ECTS* | 3 |
| 1. *Koordynator zajęć* | Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska |
| 1. *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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Lp.* | *Opis efektów uczenia się dla zajęć* | *Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się* |
| 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**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sym  bol 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 | 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. | 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. | 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. | 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. | 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. |
| 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 procesu technologicznego w celu uzyskania odpowiedniej jakości i wartości odżywczej produktów.  Ma trudności z samodzielnym doborem 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 procesu 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 procesu 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 procesu 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 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**

1. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, wyd. PWN, Warszawa 2016, ISBN: 978-83-01-18732-3.
2. Jargoń 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 kolokwiów | 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.