



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 45C NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Gastronomia / Catering		ECTS	10
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska			
Status przedmiotu:	przedmiot specjalizacyjny	Rok 4 semestr 7	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych różnych rodzajów, a także praktycznych umiejętności przygotowywania projektu zakładu gastronomicznego z uwzględnieniem technologii, surowców, metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości potraw.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład/ćwiczenia; liczba godzin 30/60			
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia laboratoryjne – indywidualny projekt studencki, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: rodzaje zakładów gastronomicznych. Nowoczesne technologie gastronomiczne. Nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Innowacje w produkcji gastronomicznej. Zastosowanie nowych surowców. Kuchnie tradycyjne i regionalne. Kuchnie innowacyjne i marginalne. Przyszłość gastronomii w Polsce i na świecie. Ćwiczenia: projekt zakładu gastronomicznego w zależności od przyjętych założeń – projekt studencki.			
Przedmioty wprowadzające:	Wszystkie w toku studiów			
Efekty kształcenia:	01W – ma ogólną wiedzę na temat surowców roślinnych i zwierzęcych 02W – wykazuje znajomość podstawowych metod do zastosowania w produkcji cateringowej 03W – ma podstawową wiedzę na temat urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych 04U - potrafi zaprojektować nowe produkty i potrzebne do tego ich produkcji urządzenia 05U – planuje i wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego zadania inżynierskie i projektowe, wykorzystując metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	06U – potrafi ocenić przydatność metod i narzędzi służących do rozwiązania zadania inżynierskiego, rozwiązywać złożone, także nietypowe, zadania zawierające komponent badawczy, stosując także koncepcyjnie nowe metody 07K – potrafi współdziałać i pracować w grupie 08K - potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin testowy – efekt 01W, 02W, 03W, Ocena projektu studenckiego – 04U, 05U, 06U, 07K, 08K			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	test egzaminacyjny, lista obecności na zajęciach, projekt studencki			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu studenckiego – 65%, egzamin testowy – 35%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy Technologii Gastronomicznej, WNT, Warszawa, 2. Kołożyn-Krajewska D.(red), 2013, Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2010, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa 4. Podręczniki z zakresu technologii kierunkowych: technologii mięsa, mleka, zbóż. 			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczba godzin - 90 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 55 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 20 Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - 80 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5
	252 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin. 95 3,8 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin. 140 5,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma ogólną wiedzę na temat surowców roślinnych i zwierzęcych	W01
02W	wykazuje znajomość podstawowych metod do zastosowania w produkcji cateringowej	W02
03W	ma podstawową wiedzę na temat urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych	W03
04U	potrafi zaprojektować nowe produkty i potrzebne do tego ich produkcji urządzenia	U02
05U	planuje i wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste eksperymenty i zadania inżynierskie lub projektowe, wykorzystując metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz potrafi interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	U03
06U	potrafi ocenić przydatność metod i narzędzi służących do rozwiązania zadania inżynierskiego, rozwiązywać złożone, także nietypowe, zadania zawierające komponent badawczy, stosując także koncepcyjnie nowe metody	U04
07K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K02
08K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K03