



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 32 NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Technologia gastronomiczna / Catering technology		ECTS	6
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 5	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat podstaw sporządzania potraw w technologii gastronomicznej, stosowanych surowców i zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw w procesach technologicznych, a także praktycznych umiejętności przygotowywania i opracowywania potraw w cateringu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 18 ćwiczenia; liczba godzin 36			
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia laboratoryjne – eksperyment, indywidualny projekt studencki, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Analiza sensoryczna w technologii gastronomicznej. Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna i cieplna) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Produkcja potraw w gastronomii. Determinanty jakości i bezpieczeństwa potraw. Charakterystyka i zastosowanie różnych surowców do produkcji potraw. Zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu kulinarnego. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Zasady obsługi konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych. Opracowywanie nowych produktów w cateringu.</p> <p>Ćwiczenia: Zastosowanie analizy sensorycznej w technologii gastronomicznej. Wpływ różnych metod obróbki wstępnej oraz rozmrażania na jakość i wydajność potraw. Wpływ różnych form surowca na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Ocena przydatności odmian surowców w technologii gastronomicznej. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Ocena urządzeń gastronomicznych. Opracowywanie nowych produktów do zastosowania w cateringu – projekt studencki.</p>			
Przedmioty wprowadzające:	Ogólna technologia żywności			
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 proste eksperymenty i zadania inżynierskie lub 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:	01W, 02W, 03W - Kolokwia i egzamin testowy 04U, 05U - Ocena eksperymentu w trakcie zajęć 04U, 06U, 07K, 08K - Ocena projektu studenckiego			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Sprawozdania z eksperymentów laboratoryjnych, projekt nowych potraw, test egzaminacyjny, lista obecności na zajęciach			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne – 20%, sprawozdania z eksperymentów laboratoryjnych – 15%, Ocena projektu studenckiego – 35%, egzamin testowy – 30%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy Technologii Gastronomicznej, WNT, Warszawa, 2. 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 - 54 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 35 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 20 Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - 40 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5	156 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - 61	2 ECTS

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:

Razem liczba godzin -

76
3 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