



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywniowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
V	4	1		3		15		45	
Razem w czasie studiów						60			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Znajomość obsługi sprzętu i aparatury gastronomicznej, znajomość zasad higieny w produkcji żywności, wiedza z zakresu towaroznawstwa artykułów żywnościowych.

Cele przedmiotu
Poznanie zmian zachodzących w składnikach żywności pod wpływem obróbki technologicznej, opanowanie umiejętności dokumentowania procesu produkcji potraw.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	zna procesy i systemy produkcji potraw.	K_W17
EKP_02	potrafi scharakteryzować składniki żywności najbardziej wrażliwe w procesach obróbki kulinarnej.	K_W02, K_W06, K_K06
EKP_03	właściwie przeprowadza proces produkcji potraw z różnorodnych surowców. Ocenia jakość potrawy.	K_U09, K_W21, K_K02
EKP_04	potrafi wyjaśnić zmiany zachodzące podczas procesów obróbki żywności.	K_U16, K_U25
EKP_05	potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego produkcji potraw.	K_W18, K_U14
EKP_06	potrafi obliczyć zawartość składników odżywczych oraz przeprowadzić kalkulację ceny potrawy w oparciu o koszt surowca i próbną produkcję.	K_U13

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Metody obróbki termicznej. Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej cieplnej surowców. Zapobieganie stratom wartości odżywczej surowców żywnościowych. Zmiany składników żywności w procesie sporządzania potraw – białek, tłuszczów,	4				EKP_01, EKP_02

węglowodanów, witamin, składników mineralnych i związków smakowo-zapachowych. Dobór tłuszczów do procesów kulinarnych. Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowania potraw.					
Zasady przygotowywania potraw z warzyw, owoców i ziemniaków. Przydatność technologiczna ziemniaków. Wykorzystanie dietetyczne ziemniaków. Procesy technologiczne surowek, sałatek i dań garmażeryjnych nie poddanych obróbce cieplnej.	1		4		EKP_03, EKP_04 EKP_05, EKP_06
Podział zup, rodzaje wywarów, technologia sporządzania zup, dodatki do zup, ograniczenia zastosowania zup w żywieniu. Znaczenie żywieniowe sosów, technologia sporządzania sosów: gorących, zimnych i deserowych.	1		4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Możliwości wykorzystania surowców skrobiowych w technologii potraw. Właściwości zagęszczające i wypiekowe mąk. Technologia sporządzania dań z mąki, kasz oraz suchych nasion roślin strączkowych: dania główne, desery, dodatki do dań głównych, zup i innych potraw.	2		4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Higieniczne aspekty wykorzystania surowców zwierzęcych w procesach sporządzania potraw. Charakterystyka właściwości technologicznych jaj. Wykorzystanie właściwości emulgujących, pianotwórczych, łączących i zagęszczających jaj. Zmiany zachodzące w procesach kulinarnych. Zasady przygotowywania i asortyment potraw z mleka i jaj.	2		4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych drobiu, ryb oraz dziczyzny w produkcji potraw. Specyfika surowca zamrożonego. Zmiany zachodzące w mięsie pod wpływem obróbki wstępnej i Termicznej. Zasady przygotowywania i asortyment potraw z mięsa.	3		4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Znaczenie i właściwości przypraw i dodatków kształtujących teksturę. Zastosowanie przypraw egzotycznych, ziołowych, koncentratów przypraw, mieszanek przyprawowych i produktów przyprawowych. Oddziaływania składników przypraw na organizm człowieka.	2		4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Organizacja pracy w laboratorium technologii gastronomicznej. Zasady dokumentacji i oceny procesów kulinarnych i potraw.			4		EKP_03, EKP_05
Zmiany składników żywności (białka, tłuszcze, węglowodany, składniki mineralne, witaminy, barwniki, związki smakowo-zapachowe) w procesie sporządzania potraw.			4		EKP_01, EKP_01,
Możliwości wykorzystania różnych form surowca, półproduktów i koncentratów w procesach sporządzania potraw. Wpływ formy surowca na jakość sensoryczną, czasochłonność przygotowania i cenę dania.			4		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Proces technologiczny pieczywa i ciast cukierniczych. wykorzystanie strukturotwórczej roli jaj w procesach kulinarnych.			5		EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06
Konserwacja, sprzętu i urządzeń do produkcji potraw.			4		EKP_03
Łącznie godzin	15		45		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X		X						
EKP_02	X		X						
EKP_03					X			X	
EKP_04	X		X					X	
EKP_05	X		X		X				
EKP_06	X		X		X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie laboratoriów: pięć pozytywnie zaliczonych kolokwiów (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia). Egzamin pisemny testowy: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). Ocena końcowa jest średnią ważoną: 40% E + 10% S + 50% Ts (E - ocena z egzaminu, S - ocena ze sprawozdań, Ts - średnia ocen z testów).

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		45	
Czytanie literatury	5		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10		10	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2		4	
Łącznie godzin	34		84	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	118			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	84		3	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	64		2	

Literatura podstawowa
Czarnecka-Skubina E., (red.), <i>Technologia gastronomiczna</i> , SGGW, Warszawa 2016.
Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., <i>Ogólna technologia żywności</i> , WNT, Warszawa 1997
Praca zbiorowa, <i>Kucharz & Gastronom - Vademecum</i> , Wydawnictwo Rea, Warszawa 2001
Zalewski S. (red.), <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , WNT, Warszawa 1997
Literatura uzupełniająca
Arens-Azevedo U. (red.), <i>Technologia gastronomiczna cz. I-III</i> , Wydawnictwo Naukowe PTTŻ 1998
Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., <i>Sensoryczne badania żywności</i> , WNT, Warszawa 2009
Koziorowska B., <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999
Sikorski Z. (red.), <i>Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności</i> , WNT, Warszawa 1996
Czasopisma: <i>Przemysł Spożywczy</i> , <i>Przegląd Gastronomiczny</i> , <i>Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny</i> , <i>Gospodarka Mięsna</i> , <i>Przegląd Zbożowo-Młynarski</i>

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Anna Platta	KTiZJ