



**UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA  CATERING TECHNOLOGY</b>
			w jęz. angielskim	

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Usługi Żywieniowe i Dietetyka</b>
Poziom kształcenia	<b>studia pierwszego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>egzamin</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
5	4	1		3		15		45	
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>60</b>			

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

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

<b>Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna procesy i systemy produkcji potraw.	NK_W02, NK_W04
EKP_02	potrafi scharakteryzować składniki żywności najbardziej wrażliwe w procesach obróbki kulinarnej.	NK_W02, NK_K06
EKP_03	właściwie przeprowadza proces produkcji potraw z różnorodnych surowców. Ocenia jakość potrawy.	NK_U07, NK_U08, NK_U09, NK_U13, NK_W21, NK_K02, NK_K07
EKP_04	potrafi wyjaśnić zmiany zachodzące podczas procesów obróbki żywności.	NK_W02, NK_U13, NK_K06
EKP_05	potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego produkcji potraw.	NK_W21; NK_U14
EKP_06	potrafi obliczyć zawartość składników odżywczych oraz przeprowadzić kalkulację ceny potrawy w oparciu o koszt surowca i próbną produkcję.	NK_W02, NK_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, węglowodanów, witamin, składników mineralnych i związków smakowo-zapachowych. Dobór tłuszczów do procesów kulinarnych. Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowania potraw.	4				EKP_01, EKP_02
Zasady przygotowywania potraw z warzyw, owoców i ziemniaków. Przydatność technologiczna ziemniaków. Wykorzystanie dietetyczne ziemniaków. Procesy technologiczne surówek, sałatek i dań garnażeryjnych 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
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>		<b>45</b>		

Metody weryfikacji efektów uczenia się 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	1		6	
<b>Łącznie godzin</b>	<b>34</b>		<b>84</b>	
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>118</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>4</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	84		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	64		2	

**Literatura podstawowa**

Czarniecka-Skubina E., (red.), *Technologia gastronomiczna*, SGGW, Warszawa 2016  
 Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., *Ogólna technologia żywności*, WNT, Warszawa 1997  
 Praca zbiorowa, *Kucharz & Gastronom - Vademecum*, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2001  
 Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, WNT, Warszawa 1997

**Literatura uzupełniająca**

Arens-Azevedo U. (red.), *Technologia gastronomiczna cz. I-III*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ 1998  
 Baryłko –Pikielna N. Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, WNT, Warszawa 2009  
 Koziorowska B., *Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999  
 Sikorski Z. (red.), *Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności*, WNT, Warszawa 1996  
 Czasopisma: *Przemysł Spożywczy*, *Przegląd Gastronomiczny*, *Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, *Gospodarka Mięsna*, *Przegląd Zbożowo-Młynarski*

**Osoba odpowiedzialna za przedmiot**

dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr inż. Anna Platta	KTiZJ