|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA** |
| w jęz. angielskim | **CATERING TECHNOLOGY** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Usługi Żywieniowe i Dietetyka** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia** |
| Forma studiów | **niestacjonarne** |
| 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** |
| 5 | 3 |  |  |  |  | 9 |  | 27 |  |
| **Razem w czasie studiów** | **36** |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Opanowanie w zakresie pozytywnym treści przedmiotów: Eksploatacja urządzeń gastronomicznych, Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Przekazanie wiedzy na temat zmian zachodzących w składnikach żywności pod wpływem obróbki technologicznej. Opanowanie umiejętności interpretacji zmian jakościowych surowców żywnościowych zachodzących w procesie obróbki kulinarnej.Nabycie umiejętności dokumentowania procesu produkcji potraw. |

|  |
| --- |
| **Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)** |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| EKP\_01 | zna procesy i systemy produkcji potraw. | NK\_W01, NK\_W07, NK\_K04 |
| EKP\_02 | potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w składnikach żywności pod wpływem obróbki kulinarnej. | NK\_W02, NK\_K03 |
| EKP\_03 | właściwie przeprowadza proces produkcji potraw z różnorodnych surowców. Ocenia jakość potrawy. | NK\_U07, NK\_U08, NK\_U11, NK\_K01, NK\_K04 |
| EKP\_04 | potrafi wyjaśnić zmiany zachodzące podczas procesów obróbki żywności. | NK\_U03, NK\_U11, NK\_K02 |
| EKP\_05 | potrafi przygotować dokumentację procesu technologicznego produkcji potraw.  | NK\_W06, NK\_U09, NK\_K04 |
| EKP\_06 | potrafi obliczyć zawartość składników odżywczych oraz przeprowadzić kalkulację ceny potrawy w oparciu o koszt surowca i próbną produkcję. | NK\_W04, NK\_U02, NK\_K03 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | 3 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_04 |
| Zasady przygotowywania potraw z warzyw, owoców i ziemniaków. Przydatność technologiczna ziemniaków. Wykorzystanie dietetyczne ziemniaków. Procesy technologiczne surówek, sałatek i dań garmażeryjnych nie poddanych obróbce cieplnej.Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek. Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowywania potraw.Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków.Wpływ formy surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw i owoców. | 1 |  | 6 |  | EKP\_03, EKP\_04 EKP\_05, EKP\_06 |
| Możliwości wykorzystania surowców skrobiowych w technologii potraw. Właściwości zagęszczające i wypiekowe mąk.Technologia wypieku ciast kruchych i gąbczastych.Technologia sporządzania dań z mąki, kasz oraz suchych nasion roślin strączkowych: dania główne, desery, dodatki do dań głównych, zup i innych potraw.Zastosowanie nasion roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. | 1 |  | 6 |  | 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.Wykorzystanie strukturotwórczych właściwości jaj w technologii gastronomicznej. Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej | 1 |  | 3 |  | 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 itermicznej. Zasady przygotowywania i asortyment potraw z mięsa.Wpływ obróbki wstępnej oraz temperatury i sposobu obróbki cieplnej na jakość i wydajność potraw z mięsa.Wpływ sposobu rozmrażania na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw z ryb. Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej. | 1 |  | 6 |  | 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.Zasady sporządzania zup i sosów.  | 1 |  | 3 |  | 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 produktówprzyprawowych. Oddziaływania składników przypraw na organizm człowieka.  | 1 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_04 |
| Technologia sporządzania potraw w żywieniu dietetycznym. |  |  | 3 |  | EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05, EKP\_06 |
| **Łącznie godzin** | **9** |  | **27** |  |  |

|  |
| --- |
| **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 |  |  |  |  |  |
| EKP\_05 |  |  |  |  | X |  |  | X |  |
| EKP\_06 |  |  |  |  | X |  |  | X |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Zaliczenie laboratoriów (ZL): - sprawdziany z opanowania wiedzy teoretycznej i praktycznej przeprowadzane wg harmonogramu, ocena pozytywna: uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna: pytania otwarte i/lub testowe,- pisemne sprawozdania, - wykazanie się systematycznością, aktywnością i zaangażowaniem w teoretycznym przygotowaniu się do ćwiczeń i ich praktycznej realizacji – podlega ocenie przez prowadzącego.Ocena końcowa z ćwiczeń to średnia wszystkich ocen uzyskanych w czasie semestru.Egzamin z przedmiotu (E) – uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna- pytania otwarte i/lub testowe. Po zaliczeniu pisemnego egzaminu poprawkowego student uzyskuje ocenę nie większą niż ocena dostateczna.Ocena końcowa z przedmiotu jest średnią ważoną: 50% E + 50% ZL Kryteria wystawienia ocen:60,0%-68,0% - ocena dst68,1%-76,0% - ocena dst + 76,1%-84,0% - ocena db84,1%-92,0% - ocena db + 92,1%-100% - ocena bdb |

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 | 9 |  | 27 |  |
| Czytanie literatury | 10 |  | 10 |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 8 |  | 13 |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  |  | 5 |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 1 |  | 5 |  |
| **Łącznie godzin** | **30** |  | **60** |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **90** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **3** |
|  | **Liczba godzin** | **ECTS** |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 60 | 2 |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 44 | 2 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Czarniecka-Skubina E. (red.), *Technologia gastronomiczna* ,SGGW, Warszawa 2016Praca zbiorowa, *Kucharz & Gastronom - Vademecum*, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2001Zalewski S. (red.), *Podstawy technologii gastronomicznej*, WNT, Warszawa 2005 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., *Ogólna technologia żywności*, WNT, Warszawa 1997Sikorski Z. (red.), *Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności*, WNT, Warszawa 1996Czarniecka-Skubina E., Korzeniowska-Ginter R., *Przyprawy i zioła w technologii gastronomicznej (I) Pieprzno i szafranno*, Przegląd Gastronomiczny, 2017, 3, 21-23Czarniecka-Skubina E., Korzeniowska-Ginter R., *Przyprawy i zioła w technologii gastronomicznej (II)*, Przegląd Gastronomiczny, 2017, 4, 21-23Czarniecka-Skubina E., Korzeniowska-Ginter R., *Przyprawy i zioła – zastosowanie w gastronomii (III) Sekrety smaku*, Przegląd Gastronomiczny, 2017, 5, 20-22Korzeniowska-Ginter R., *Przygotowanie przetworów z warzyw jako przejaw racjonalnej konsumpcji żywności w polskich gospodarstwach domowych*, Studia i Prace WNEIZ US, 2017, 47(3), s. 257-270Platta A., Śmigaj K., Ocena akceptacji żywności o właściwościach prozdrowotnych przez kobiety w wieku 60+, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2021, 28, 3(128), s. 117-132, DOI: 10.15193/zntj/2021/128/394Platta A., Assessment of the consumption of fiber food products by a selected women's group, Scientific Journal of Gdynia Maritime University, 114, 2020, s. 17-21Czasopisma: *Przemysł Spożywczy, Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Gospodarka Mięsna, Przegląd Zbożowo-Młynarski* |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Anna Platta | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
| mgr inż. Anna Flisdr inż. Renata Korzeniowska-Ginter | KZJKZJ |