**karta przedmiotu**

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Technologia żywności i technologia gastronomiczna cz. 2 |
| Rocznik studiów | 2019/2020 |
| Kolegium | Medyczne |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom kształcenia | Studia pierwszego stopnia - licencjackie |
| Profil kształcenia | praktyczny |
| Specjalność | - |
| Osoba odpowiedzialna | Mgr Bożena Kołodziej |

1. Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów)

|  |
| --- |
| Technologia żywności i technologia gastronomiczna cz. 1 |

1. Efekty uczenia się i sposób realizacji zajęć
   1. Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami w zakresie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, ich oceną towaroznawczą, technologią produkcji żywności i znaczeniem tych surowców w produkcji kulinarnej. |
| C2 | Wdrożenie zasad organizacji pracy i procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikające ze współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. |
| C3 | Zapoznanie z prawidłowym przebiegiem etapów procesów technologicznych w gastronomii. Zdobycie wiedzy na temat wpływu procesów technologicznych na wartość odżywczą produkowanej żywności i potraw. Kształtowanie umiejętności właściwego posługiwania się maszynami, urządzeniami oraz drobnym sprzętem gastronomicznym wykorzystywanym w przetwórstwie żywności i gastronomii. |
| C4 | Podniesienie poziomu świadomości studenta z zakresu metod produkcji żywności na bazie surowców pochodzenia zwierzęcego i jej roli w żywieniu człowieka. |

* 1. Przedmiotowe efekty uczenia się, z podziałem na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się dla kierunku

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotowych efektów uczenia się | Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **wiedzy** potrafi | | |
| P\_W01 | Omówić zagadnienia dotyczące środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, ich klasyfikacji i wykorzystania w produkcji żywności oraz w sporządzaniu potraw. | K\_W05 |
| P\_W02 | Scharakteryzować podstawowe procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie żywności i przy sporządzaniu potraw z surowców pochodzenia zwierzęcego oraz ich wpływ na produkowaną żywność. | K\_W05 |
| P\_W03 | Scharakteryzować zasady organizacji stanowisk pracy oraz procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikające ze współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. | K\_W09 |
| P\_W04 | Omówić zastosowanie maszyn, urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego w przetwórstwie żywności i gastronomii. | K\_W20 |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **umiejętności** potrafi | | |
| P\_U01 | Dobrać różnorodne surowce pochodzenia zwierzęcego oraz półprodukty do wykonania zestawów potraw stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka oraz dietoterapii. | K\_U18, K\_U22 |
| P\_U02 | Zastosować metody i techniki sporządzania potraw z zachowaniem wartości odżywczej żywności i warunków sanitarno-higienicznych. Ocenić etapy przebiegu procesu technologicznego zgodnie z zasadami racjonalnego wykorzystania surowców. Przeprowadzić proces technologiczny w oparciu o receptury gastronomiczne. | K\_U19, K\_U22 |
| P\_U03 | Zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych potraw oraz wykonanie potraw zgodnie z zasadami produkcyjnymi i racjonalnego żywienia. | K\_U19 |
| P\_U04 | Zidentyfikować surowce i technologie stosowane w kuchniach regionalnych. | K\_U18 |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **kompetencji społecznych** potrafi | | |
| P\_K01 | Korzystać z literatury przedmiotu w celu dokształcania się oraz podnoszenia poziomu wiedzy z zakresu produkcji żywności i jej roli w żywieniu człowieka. | K\_K01 |

* 1. Formy zajęć dydaktycznych oraz wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Studia stacjonarne (ST) | | | | | | | |
| W | K | Ćw | L | ZP | P | eL | ECTS |
|  | 16 |  | 22 |  |  |  | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Studia niestacjonarne (NST) | | | | | | | |
| W | K | Ćw | L | ZP | P | eL | ECTS |
|  | 12 |  | 12 |  |  |  | 2 |

* 1. Metody realizacji zajęć dydaktycznych

|  |  |
| --- | --- |
| Formy zajęć | Metoda realizacji |
| Konwersatorium | Metody podające – wykład o charakterze problemowym, w dużej części o charakterze informacyjnym (konwersatoryjny – prezentacje wizualne) oraz tekst programowany (po każdej części tematycznej stawianie pytań i udzielanie odpowiedzi przez prowadzącego oraz z sali). |
| Laboratorium | Ćwiczenie praktyczne – wykonanie zadania praktycznego w warunkach laboratoryjnych w pracowni technologicznej, z wykorzystaniem formy pracy grupowej i indywidualnej, w oparciu o instrukcję stanowiskową i zadaniową. |

* 1. Treści kształcenia (oddzielnie dla każdej formy zajęć)

Konwersatorium

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach konwersatorium |
| K1 | Produkty pochodzenia zwierzęcego, ich znaczenie w produkcji potraw i w żywieniu. Sposoby przygotowywania potraw dietetycznych na bazie surowców zwierzęcych. |
| K2 | Ogólna charakterystyka towaroznawcza tłuszczów jadalnych pochodzenia zwierzęcego.  Zmiany fizykochemiczne zachodzące w tłuszczach pod wpływem ogrzewania i ich wpływ na zdrowie. Dobór i zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej. |
| K3 | Charakterystyka surowców zwierzęcych ( mięso zwierząt rzeźnych, drób, ryby, owoce morza) i ich przydatność technologiczna, zastosowanie kulinarne i znaczenie w żywieniu zdrowego i chorego człowieka. |
| K4 | Charakterystyka surowców zwierzęcych (mleko, jaja, miód) i ich przydatność technologiczna, zastosowanie kulinarne i znaczenie w żywieniu zdrowego i chorego człowieka. |
| K5 | Podział, charakterystyka potraw półmięsnych i wegetariańskich oraz ich znaczenie w żywieniu zdrowego i chorego człowieka. Charakterystyka żywienia dietetycznego i dietoterapii. Zasady i techniki kulinarne sporządzania potraw dietetycznych. |

Laboratorium

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach laboratorium |
| L1 | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem wybranych surowców zwierzęcych oraz wybranej obróbki cieplnej. Wdrażanie zasad komponowania zestawów posiłków stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka . Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie przygotowanych potraw. Ocena organoleptyczna i analiza wartości odżywczej przygotowanych potraw. |
| L2 | Sporządzanie zestawów potraw dietetycznych zgodnie z zaleceniami i zasadami żywienia dietetycznego. Wdrażanie zasad komponowania zestawów posiłków stosowanych w dietoterapii. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie przygotowanych potraw. |
| L3 | Sporządzanie wybranych napojów i deserów zgodnie zaleceniami oraz zasadami żywienia dietetycznego. Wdrażanie zasad komponowania i doboru potraw stosowanych w dietoterapii. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie przygotowanych potraw. Ocena organoleptyczna i analiza wartości odżywczej. |

* 1. Korelacja pomiędzy efektami uczenia się, celami przedmiotu, a treściami kształcenia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt uczenia się | Cele przedmiotu | Treści kształcenia |
| P\_W01 | C1,C3,C4 | K1, K2, K3, K4, K5 |
| P\_W02 | C1,C3,C4 | K1, K2, K3, K4, K5 |
| P\_W03 | C1,C3,C4 | K1, K2, K3, K4 |
| P\_W04 | C1,C2 | K3, K4 |
| P\_U01 | C1,C2,C3,C4 | L1,L2,L3 |
| P\_U02 | C1,C2,C3,C4 | L1,L2,L3 |
| P\_U03 | C1,C2,C3,C4 | L1,L2,L3 |
| P\_U04 | C1,C2,C3,C4 | L1,L2,L3 |
| P\_K01 | C1,C2,C3,C4 | L1,L2,L3 |

* 1. Metody weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Metoda oceny | Forma zajęć, w ramach której następuje weryfikacja efektu |
| P\_W01 | Pytanie otwarte | Konwersatorium |
| P\_W02 | Pytanie otwarte | Konwersatorium |
| P\_W03 | Pytanie otwarte | Konwersatorium |
| P\_W04 | Pytanie otwarte | Konwersatorium |
| P\_U01 | Zadanie praktyczne | Laboratorium |
| P\_U02 | Zadanie praktyczne | Laboratorium |
| P\_U03 | Zadanie praktyczne | Laboratorium |
| P\_U04 | Zadanie praktyczne | Laboratorium |
| P\_K01 | Obserwacja studenta w czasie zajęć | Laboratorium |

* 1. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Efekt uczenia się | Na ocenę 2  student nie potrafi | Na ocenę 3  student potrafi | Na ocenę 4  student potrafi | Na ocenę 5  student potrafi |
| P\_W01 | Omówić zagadnień dotyczących środków spożywczych, ich klasyfikacji, roli i wykorzystania w produkcji żywności oraz potraw. | Omówić w 51% zagadnienia dotyczące środków spożywczych, ich klasyfikacji, roli i wykorzystania w produkcji żywności oraz potraw. | Omówić w 75% zagadnienia dotyczące środków spożywczych, ich klasyfikacji, roli i wykorzystania w produkcji żywności oraz potraw. | Omówić w 90% zagadnienia dotyczące środków spożywczych, ich klasyfikacji, roli i wykorzystania w produkcji żywności oraz potraw. |
| P\_W02 | Scharakteryzować podstawowych procesów technologicznych stosowanych w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz ich wpływu na produkowaną żywność. | Scharakteryzować w 51% podstawowe procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz ich wpływ na produkowaną żywność. | Scharakteryzować w 75% podstawowe procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz ich wpływ na produkowaną żywność. | Scharakteryzować w 90% podstawowe procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz ich wpływ na produkowaną żywność |
| P\_W03 | Scharakteryzować zasad organizacji stanowisk pracy oraz procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikających z współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. | Scharakteryzować w 51% zasady organizacji stanowisk pracy oraz procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikające z współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. | Scharakteryzować w 75% zasady organizacji stanowisk pracy oraz procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikające z współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. | Scharakteryzować w 90% zasady organizacji stanowisk pracy oraz procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego wynikające z współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia. |
| P\_W04 | Omówić zastosowania maszyn, urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego  w przetwórstwie żywności i gastronomii. | Omówić w 51% zastosowanie maszyn, urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego w przetwórstwie żywności i gastronomii. | Omówić w 75% zastosowanie maszyn, urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego w przetwórstwie żywności i gastronomii. | Omówić w 90% zastosowanie maszyn, urządzeń oraz drobnego sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego w przetwórstwie żywności i gastronomii. |
| P\_U01 | Dobrać różnorodnych surowców pochodzenia zwierzęcego oraz półproduktów do wykonania potraw i zestawów potraw stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka oraz dietoterapii. | Dobrać w 51% różnorodne surowce pochodzenia zwierzęcego oraz półprodukty do wykonania potraw i zestawów potraw stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka oraz dietoterapii. | Dobrać w 75% różnorodne surowce pochodzenia zwierzęcego oraz półprodukty do wykonania potraw i zestawów potraw stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka oraz dietoterapii. | Dobrać w 90% różnorodne surowce pochodzenia zwierzęcego oraz półprodukty do wykonania potraw i zestawów potraw stosowanych w racjonalnym żywieniu człowieka oraz dietoterapii. |
| P\_U02 | Zastosować metod i technik sporządzania potraw z zachowaniem wartości odżywczej żywności i warunków sanitarno-higienicznych. | Zastosować w 51% metody i techniki sporządzania potraw z zachowaniem wartości odżywczej żywności i warunków sanitarno-higienicznych. | Zastosować w 75% metody i techniki sporządzania potraw z zachowaniem wartości odżywczej żywności i warunków sanitarno-higienicznych. | Zastosować w 90% racjonalne metody i techniki sporządzania potraw z zachowaniem wartości odżywczej żywności i warunków sanitarno-higienicznych. |
| P\_U03 | Przeprowadzić procesu technologicznego w oparciu o receptury gastronomiczne. Zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych potraw. | Przeprowadzić w 51% proces technologiczny w oparciu o receptury gastronomiczne. Zaplanować w 51% gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych potraw. | Przeprowadzić w 75% proces technologiczny w oparciu o receptury gastronomiczne. Zaplanować w 75% gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych potraw. | Przeprowadzić w 90% prawidłowo proces technologiczny w oparciu o receptury gastronomiczne. Zaplanować w 90% gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych potraw. |
| P\_U04 | Ocenić etapy przebiegu procesu technologicznego zgodnie z zasadami racjonalnego wykorzystania surowców i zachowanie wartości odżywczej przygotowywanych potraw. | Ocenić w 51% etapy przebiegu procesu technologicznego zgodnie z zasadami racjonalnego wykorzystania surowców i zachowanie wartości odżywczej przygotowywanych potraw. | Ocenić w 75% etapy przebiegu procesu technologicznego zgodnie z zasadami racjonalnego wykorzystania surowców i zachowanie wartości odżywczej przygotowywanych potraw. | Ocenić w 90% etapy przebiegu procesu technologicznego zgodnie z zasadami racjonalnego wykorzystania surowców i zachowanie wartości odżywczej przygotowywanych potraw. |
| P\_K01 | Dostrzec potrzeby dokształcania się, w tym korzystania z literatury przedmiotu w celu podnoszenia poziomu wiedzy z zakresu produkcji żywności i jej roli w żywieniu człowieka. | Korzystać z literatury przedmiotu wskazanej przez nauczyciela w celu dokształcania się oraz podnoszenia poziomu wiedzy z zakresu produkcji żywności i jej roli w żywieniu człowieka. | Samodzielnie poszukiwać dodatkowej literatury przedmiotu w celu dokształcania się oraz podnoszenia poziomu wiedzy z zakresu produkcji żywności i jej roli w żywieniu człowieka. | Aktywnie korzystać z dostępnych zasobów bibliotecznych oraz internetowych w celu dokształcania się oraz podnoszenia poziomu wiedzy z zakresu produkcji żywności i jej roli w żywieniu człowieka, uczestnicząc w organizowanych przez uczelnię dodatkowych formach doskonalenia. |

* 1. Literatura

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa |
| **Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Gawęcki J., T. Mossor-Pietruszewska, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.** |
| Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, Wieczorek-Chełmińska Z., Wyd. 2 (dodr.) Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011. |
| Higiena produkcji żywności, Kołożyn-Krajewska D., Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. |
| Bromatologia, Zarys nauki o żywności i żywieniu, Gertig H., Przysławski J., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, Podręcznik do nauki zawodu kucharz. Szkoła ponadgimnazjalna, Konarzewska Małgorzata, Wyd. REA, Warszawa, 2013 |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz 2. Podręcznik. Technikum i szkoły policealne. Małgorzata Konarzewska, Wyd. REA, Warszawa 2013 |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 3. Podręcznik do nauki zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej, Konarzewska Małgorzata, Wyd. Rea, Warszawa 2013 |

|  |
| --- |
| Literatura uzupełniająca |
| Sporządzanie potraw i napojów, Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, Podręcznik do nauki zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz,Kmiołek A., Wyd.Szkolne i Ped.WSiP, Warszawa 2013. |
| Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz. 1, Technologia gastronomiczna, Kmiołek A., WSiP Warszawa 2013. |
| Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz. 2, Technologia gastronomiczna, Kmiołek A., WSiP Warszawa 2013. |
| Technologia żywności cz.1, Podstawy technologii żywności, red. Nowak D., Czarniecka-Skubina E., Wydawca Format – AB , Warszawa 2011. |
| Technologia żywności cz.2, Technologie kierunkowe, red. Czarniecka-Skubina E., Wydawca Format – AB, Warszawa 2011. |
| Technologia żywności cz.3, Technologie kierunkowe, red. Czarniecka-Skubina E., Wydawca Format – AB, Warszawa 2012. |

1. Nakład pracy studenta - bilans punktów ECTS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaje aktywności** | **Obciążenie studenta** | |
| **studia ST** | **studia NST** |
| Udział w K (UB) | 16h | 12h |
| Konsultacje do K (UB) | 3h | 2h |
| Samodzielne studiowanie tematyki K, w tym przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 2h | 7h |
| Udział w L (UB) | 22h | 12h |
| Konsultacje do L (UB) | 4h | 2h |
| Samodzielne przygotowanie się do L, w tym przygotowanie do zaliczenia | 9h | 21h |
| **Sumaryczne obciążenie pracą studenta** | **56h** | **56h** |
| **Punkty ECTS za przedmiot** | **2 ECTS** | **2 ECTS** |
| **Punkty ECTS za zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli i studentów (UB)** | **2 ECTS** | **1 ECTS** |
| **Punkty ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (PZ)** | **1 ECTS** | **1 ECTS** |