



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i rekreacja</b>
<b>SPECJALNOŚĆ</b>	Hotelarstwo i Gastronomia
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	II/I stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Technologia produkcji potraw</b>	HG_MKPR_S_9 HG_MKPR_NST_S_9
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>		
• <b>wykłady</b>	Studia stacjonarne – 30h Studia niestacjonarne – 16 godz.	

<b>Cele kształcenia:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie z podstawową wiedzą z zakresu technologii produkcji potraw .</li> <li>2. Stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu produkcji potraw.</li> <li>3. Zapoznanie z zasadami obróbki technologicznej produktów spożywczych.</li> </ol>
--------------------------	---

<b>Efekty kształcenia dla przedmiotu</b>			
<b>Numer</b>	<b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla programu</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
<b>W zakresie wiedzy</b>			
W01	Rozumie i zna definicje i podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw	K_W02	P6S_WG
W02	Posiada wiedzę o współzależnościach pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka oraz identyfikuje i rozumie podstawowe zagrożenia mikrobiologiczne przy przetwórstwie żywności –funkcjonowanie systemów sterowania jakością /HACCP/.	K_W24	P6S_WG
W03	Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz właściwe warunki przebiegu procesu technologicznego.	K_W10	P6S_WK
<b>W zakresie umiejętności</b>			
U02	Posiada umiejętność dobierania produktów spożywczych dla potrzeb produkcji kulinarnej.	K_U05	P6S_UW

U03	Potrafi prezentować i korzystać z technik informatycznych w celu pozyskania informacji	KU06	P6S_UW
<b>W zakresie kompetencji</b>			
K01	Ma świadomość wagi naruszania sfery etyki towarzyszącej obrotowi żywności.	K_K11	P6S_KR
K02	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny		
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01	x		x	x
W02	x		x	x
W03	x	x	x	x
U01	x		x	x
U02	x		x	x
U03	x	x		x
K01	x			
K02	x			

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
<b>Wykłady</b>		
1.	Zakres technologii produkcji potraw Budowa programu przedmiotu Rygory dydaktyczne Identyfikacja technologii gastronomicznej Optymalizacja jakości potraw w procesie kulinarnym	K_W02 K_W24 K_K11
2.	Zjawiska fizykochemiczne zachodzące w procesach produkcji potraw Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą posiłków Zmiany fizykochemiczne zachodzące w produktach w procesie obróbki mechanicznej Zmiany fizykochemiczne zachodzące w produktach w procesie obróbki cieplnej Wpływ obróbki technologicznej na składniki odżywcze	K_W02 K_W24 K_U17 K_K11
3.	Wybrane zagadnienia analizy sensorycznej Istota analizy sensorycznej Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej -- Ocena przy pomocy wzroku, węchu, smaku i innych zmysłów -- Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej	K_W02 K_W24 K_U17 K_K11

4	<p>Przyprawy i ich rola w technologii kulinarnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Znaczenie i pochodzenie przypraw</li> <li>-- Substancje chemiczne występujące w przyprawach</li> <li style="padding-left: 20px;">Podział przypraw</li> <li>-- Przechowywanie przypraw</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_K11</p>
5	<p>Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Obróbka mechaniczna warzyw na surówki i sałatki</li> <li style="padding-left: 20px;">Surówki</li> <li style="padding-left: 20px;">Sałatki</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
6	<p>Owoce – asortyment, wartości odżywcze i zastosowanie w potrawach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="padding-left: 20px;">Owoce</li> <li style="padding-left: 20px;">Nasiona roślin strączkowych</li> <li style="padding-left: 20px;">Grzyby</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
7	<p>Wpływ różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowanych warzyw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Zmiany barwy owoców i warzyw podczas przygotowywania potraw</li> <li>-- Czynniki wpływające na strukturę i konsystencję gotowanych warzyw</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
8	<p>Wpływ form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw z warzyw i owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Ocena przydatności odmianowej warzyw na przykładzie ziemniaków</li> <li>-- Formy surowca i ich wpływ na gotową potrawę</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
9	<p>Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="padding-left: 20px;">Chemiczna charakterystyka skrobi</li> <li style="padding-left: 20px;">Właściwości strukturotwórcze skrobi w produkcji potraw</li> <li style="padding-left: 20px;">Hydrokoloidy polisacharydowe stosowane w przemysłowej produkcji potraw</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
10	<p>Substancje dodatkowe stosowane w żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Pojęcia ogólne z zakresu tematu</li> <li>-- Cel stosowania i podział substancji dodatkowych</li> <li>-- Zestawienie najważniejszych substancji dodatkowych</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11</p>
11	<p>Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="padding-left: 20px;">Budowa i skład chemiczny jaja</li> <li style="padding-left: 20px;">Przechowywanie jaj</li> <li style="padding-left: 20px;">Koagulacja i denaturacja białka jaja</li> <li style="padding-left: 20px;">Zabarwianie się jaj gotowanych na twardo</li> <li style="padding-left: 20px;">Ubijanie piany</li> <li style="padding-left: 20px;">Wykorzystanie jaj w technologii gastronomicznej</li> <li style="padding-left: 20px;">Majonez</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_U17 K_K11</p>
12	<p>Rozbiór tusz oraz peklowanie mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="padding-left: 20px;">Pojęcie i skład chemiczny mięsa</li> <li style="padding-left: 20px;">Rozbiór półtuszy wieprzowych</li> <li style="padding-left: 20px;">Rozbiór ćwierćtuszy wołowych</li> <li style="padding-left: 20px;">Rozbiór tuszy cielęcych</li> <li style="padding-left: 20px;">Peklowanie mięsa</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11 K_K17</p>
13	<p>Wpływ różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="padding-left: 20px;">Mięso rekonstruowane</li> <li style="padding-left: 20px;">Obróbka wstępna mięsa</li> </ul>	<p>K_W02 K_W24 K_U05 K_U06</p>

	-- Obróbka termiczna mięsa	K_K11 K_K17
14	Technologiczno-żywniowe aspekty stosowania koncentratów spożywczych w żywieniu człowieka -- Pojęcie koncentratów spożywczych -- Możliwości wykorzystania koncentratów w technologii produkcji potraw	K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11
15	Technologia potraw z mąk i kasz Skład chemiczny mąki -- Starzenie się potraw mącznych i kasz -- Potrawy z mąki, ciasta gotowane Kasze	K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11
16	Technologia potraw dietetycznych Charakterystyka żywienia dietetycznego -- Zastosowanie form obróbki cieplnej w żywieniu dietetycznym -- Zasady doboru surowców do produkcji potraw w żywieniu dietetycznym -- Dobór dań w żywieniu dietetycznym	K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_U17 K_K11
17	Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas eksploatacji maszyn i urządzeń -- Utrzymanie obiektu gastronomicznego w pełnej sprawności technicznej i technologicznej -- Bhp przy użytkowaniu maszyn, urządzeń i sprzętu kuchennego -- Zaopatrywanie w odzież ochronną oraz środki higieny -- Organizacja szkolenia z zakresu bhp -- Instrukcje bhp -- Działalność popularyzacyjna i propagandowa	K_W02 K_W10 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11
18	Wybrane problemy sanitarnohigieniczne procesu produkcji -- Ogólne warunki sanitarnohigieniczne zakładu gastronomicznego -- Wymagania sanitarnohigieniczne wobec personelu kuchennego -- Wpływ organizacji na stan sanitarnohigieniczny zakładu Profilaktyka sanitarnohigieniczna, HACCP	K_W02 K_W24 K_U05 K_U06 K_K11 K_K17

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Inna	
W01 W02 W03	x	x	x	
U01 U02 U03	x	x	x	
K01 K02		x		

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01 W02 W03	Nie definiuje podstawowych pojęć z zakresu technologii żywienia	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu technologii żywienia, nie identyfikuje podstawowych zagrożeń HACCP, nie potrafi prawidłowo określić przebiegu procesów technologicznych	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu technologii żywienia, nie identyfikuje podstawowych zagrożeń HACCP, potrafi prawidłowo określić przebiegu procesów technologicznych	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu technologii żywienia, identyfikuje podstawowych zagrożeń HACCP, potrafi prawidłowo określić przebiegu procesów technologicznych. Ma wiedzę z zakresu całego obszaru tematycznego.
U01 U02 U03	Nie potrafi zaplanować prawidłowych warunków przetwarzania żywności	Potrafi zaplanować prawidłowych warunków przetwarzania żywności	Potrafi zaplanować prawidłowych warunków przetwarzania żywności, posiada umiejętność prawidłowego doboru produktów spożywczych dla potrzeb produkcji kulinarnej. Nie prezentował wybranych zagadnień z zakresu tematycznego	Potrafi zaplanować prawidłowych warunków przetwarzania żywności, posiada umiejętność prawidłowego doboru produktów spożywczych dla potrzeb produkcji kulinarnej. Prezentował wybranych zagadnień z zakresu tematycznego. Ma Umiejętności z zakresu całego obszaru tematycznego
K01 K02	Brak świadomości istoty obrotu żywności ii brak postawy aktywnej konsumenta żywności rozumiejącego istotę towaroznawstwa	Ma świadomości istoty obrotu żywności i bierny charakter postawy konsumenta żywności rozumiejącego istotę towaroznawstwa	Ma dobrą świadomość istoty obrotu żywności i ma dobrą postawę konsumenta żywności rozumiejącego istotę towaroznawstwa	Ma znakomitą świadomość istoty obrotu żywności i znakomitą postawę aktywną godną konsumenta żywności rozumiejącego istotę towaroznawstwa

<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</b>	2 punkty ECTS	
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: .....30 godz., - wykonanie pracy pisemnej: ..... 5 godz., - przygotowanie prezentacji multimedialnej: ..... 2 godz., - udział w konsultacjach..... 3 godz., - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu: .....10 godz.	
Łączny nakład pracy studenta		50 godz.
<b>Liczba punktów ECTS Wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</b>	2 punkty ECTS	
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: ..... 16 godz., - przygotowanie do udziału w wykładach..... 8 godz., - udział w ćwiczeniach.....4 godz. - wykonanie pracy pisemnej: .....3 godz., - przygotowanie prezentacji multimedialnej: ..... 8 godz., - udział w konsultacjach..... 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu: .....9 godz.	
Łączny nakład pracy studenta		50 godz.

<b>Literatura podstawowa</b>	Podstawy technologii gastronomicznej. Praca zbiorowa pod red. S. Zalewskiego. WN-T, Warszawa 2009.
<b>Literatura uzupełniająca</b>	1.Szewczyński, Z. Skrodzka. Higiena żywienia. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 1995. 2.J. Czapski, A. Wieland. Dodatki do żywności przyjaciół czy wróg. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Poznań 1992. 3.B. Buczna, B. Bonik. Kuchnia francuska na co dzień i od święta. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1990.