



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	V / I stopnia

Nazwa przedmiotu	Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne	HG_MKPR_S_16 HG_MKPR_NST_16
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30h	
	Studia niestacjonarne – 8h	
• wykłady	Studia stacjonarne – 0h	
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 0h	

Cele kształcenia:	Przekazanie wiedzy o nowoczesnych technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w produkcji potraw. Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach i innowacyjnych metodach wykorzystywanych w produkcji potraw, nowoczesnych urządzeniach i sprzęcie kuchennym. Zna nowoczesne technologie potraw, umie dobrać optymalną metodę obróbki kulinarnej, umie łączyć produkty i stosować dodatki dla uzyskania produktu dietetycznego.
--------------------------	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W01	Potrafi definiować i zna podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw i zdrowego żywienia.	K_W02 K_W21 K_W24	P6S_WG
W02	Charakteryzuje podstawowe surowce roślinne i zwierzęce w technologii sporządzania potraw z wykorzystaniem nowych technik kulinarnych.	K_W02 K_W21	P6S_WG
W03	Ma wiedzę na temat doboru surowców, dodatków, przypraw oraz urządzeń do sporządzenia potraw z wykorzystaniem nowych technik kulinarnych.	K_W02 K_W21 K_W24	P6S_WG
W04	Wie jakie są nowe kierunki rozwoju sztuki kulinarnej i jak je wykorzystać w gastronomii	K_W04	P6S_WK
U01	Potrafi planować i tworzyć prawidłowe warunki do przetwarzania żywności	K_U21	P6S_UW
U02	Umie dobrać produkty spożywcze i optymalną technikę kulinarną w zależności od surowca i rodzaju produktu gotowego.	K_U21	P6S_UW
U03	Obsługuje standardowe i niekonwencjonalne urządzenia, dobiera parametry obróbki cieplnej. Opracowuje i interpretuje wyniki zadań praktycznych oraz formułuje	K_U11,	P6S_UW

	wnioski.		
K01	Właściwie organizuje własną pracę, przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy w pracowni	K_K02 K_K04	P6S_KK P6S_KO
K02	Jest otwarty na źródła informacji i chętnie się doskonali	K_K01	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny		
Efekt kształcenia				
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01-W04	x		x	x
U01-U03	x			x
K01-K02	x			x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
WYKŁADY		
1.	Tradycyjne techniki kulinarne stosowane w produkcji potraw oraz ich ewolucja.	K_W02 K_W21 K_W24
2.	Nowoczesny sprzęt, narzędzia pracy oraz aparatura niezbędna do przygotowania potraw (charakterystyka oraz działanie nośników grzewczych, kuchni sous – vide, syfonów tradycyjnych i termalnych, ciekłego azotu, zgrzewarek próżniowych, piece konwekcyjno-parowe, schładzarki szokowe, piece działające z wykorzystaniem mikrofal).	K_W02 K_W04 K_K01 K_K02 K_K04
3.	Nowoczesne techniki utrwalania żywności (technologie mrożenia i schładzania kriogenicznego, nowe technologie konserwacji żywności z wykorzystaniem wysokich ciśnień).	K_W21 K_W24 K_U11 K_U21 K_K04
4.	Omówienie historii, tradycji i potraw kuchni orientalnych: kuchnia chińska, indyjska, japońska.	K_W02 K_W24 K_K01 K_K02
5.	Nowe techniki ogrzewania w technologii żywności (ogrzewanie mikrofalowe, na podczerwień, oporowe).	K_W21 K_W24 K_U11 K_U21 K_K01 K_K02 K_K04
6.	Innowacyjne techniki kulinarne w kuchni molekularnej (żelifikacja, emulsyfikacja, sferyfikacja, flash freezing), kuchnia fusion, kuchnia foodpairing.	K_W21 K_W24 K_U11 K_U21 K_K01 K_K02 K_K04
7.	Nowe technologie obróbki wstępnej (wysokie ciśnienia hydrostatyczne HPP, pulsacyjne pola elektryczne PEF, ultradźwięki).	K_W21 K_W24 K_U11 K_U21 K_K01

		K_K02 K_K04
8.	Kuchnia molekularna jako trend, moda w nowoczesnej gastronomii.	K_W24 K_U11 K_U21 K_K01 K_K02

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W04	x	x		x
U01÷U03	x	x		
K01÷K02		x		

Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W04	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z zakresu technik kulinarnych. Nie zna i nie rozumie potrzeby zmian zachodzących w życiu człowieka. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat technik kulinarnych oraz nowych trendów w gastronomii. Nie zna podstawowych definicji i nie rozumienie podstawowych pojęć.	Student zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z zakresu turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu.	Student ma ogólną wiedzę związaną z zakresu turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Umie podać przykłady zastosowania definicji z obszaru przedmiotu. Posiada aktualną wiedzę na temat turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Umie zastosować je w życiu i praktyce.	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z zakresu turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Zna i rozumie potrzebę poznania technik kulinarnych i nowości w gastronomii. Posiada aktualną wiedzę na temat turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu z zakresu turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Umie zastosować je w życiu i praktyce.
U01÷U04	Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Potrafi wykorzystać	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności

	<p>świata, zmian jakie są wymagane na różnych płaszczyznach życia. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z turystyką i rekreacją dla potrzeb rynku pracy.</p>	<p>podstawową wiedzę do analizowania nowych trendów w gastronomii.</p>	<p>wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z turystyką i rekreacją dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.</p>	<p>wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z turystyką i rekreacją dla potrzeb rynku pracy. Ma umiejętność wyrażania opinii w zakresie turystyki i rekreacji oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu turystyki i rekreacji w życiu i praktyce.</p>
K01÷K02	<p>Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec turysty, klienta i gościa oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych. Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w gastronomii. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie gastronomii.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w gastronomii..</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie gastronomii. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia poprawy jakości życia i różnych obszarach funkcjonowania. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	2 punkty ECTS	
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:..... 30 godz. - samodzielne studiowanie tematyki wykładów10 godz., - przygotowanie do zaliczenia i udział w zaliczeniu10 godz.	
Łączny nakład pracy studenta		50 godzin
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	2 punkty ECTS	
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów38 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie5 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta		50 godzin

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2014. 2. Zalewski S.(red) Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, 2003. 3. Gawęcki J. (red) Ewolucja na talerzu, Wyd. UP Poznań, 2015.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wydaw. Tenten, Warszawa 2010 2. Cykl książek - Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept