

28.b**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Technologia gastronomiczna
Nazwa angielska:	Food Processing Technology
Kierunek studiów:	Dietetyka
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie
Profil studiów	Praktyczny
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych
Prowadzący przedmiot:	Dr inż. Karolina Semeriak-Siecla
Status przedmiotu:	do wyboru

I. Formy zajęć, liczba godzin

Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
3	15	15	-	30	1+1
4	10	15	-	25	1+1
Razem	25	30	-	55	4

II. Cel przedmiotu:

- C1** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego, organizacji pracy w produkcji oraz znajomość przepisów sanitarno-higienicznych obowiązujących w zakładach gastronomicznych.
- C2** - Wyposażenie studentów w wiedzę o środkach żywnościowych, znajomość podstawowych określeń stosowanych w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej, w wiedzę dotyczącą podziału i warunków przechowywania środków żywnościowych oraz zmian fizykochemicznych zachodzących w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Wyposażenie studenta w wiedzę z zakresu metod utrwalania środków żywnościowych.
- C3** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą podstawowych przepisów i norm w gospodarce żywnościowej, oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej – system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna). Wyposażenie w wiedzę i umiejętności dokonywania oceny sensorycznej surowców i potraw.
- C4** - Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – obróbki wstępnej warzyw oraz metod obróbki cieplnej, w umiejętność dokonania oceny towaroznawczej i zastosowania tłuszczów spożywczych w technologii gastronomicznej oraz zmian zachodzących pod wpływem ogrzewania i zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.
- C5** - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności dokonania oceny towaroznawczej i zastosowania w technologii gastronomicznej wszystkich grup produktów żywnościowych: warzyw i ziemniaków, owoców i grzybów, mleka i jajek, mąki i kasz, cukru, miodu i ciast, mięsa i ryb oraz kawy, herbaty i napojów zimnych.

III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

Wiadomości z zakresu chemii i biochemii żywności, mikrobiologii, żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności.

IV. Oczekiwane efekty uczenia się:**Wykłady**

- EU 1** – Student posiada wiedzę dotyczącą organizacji procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego oraz organizacji pracy w produkcji, zna podstawowe przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych, posiada wiadomości w zakresie ważenia i mierzenia objętości środków żywnościowych.
- EU 2** – Student posiada wiadomości o środkach żywnościowych, zna podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie

i technologii gastronomicznej, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Potrafi scharakteryzować metody utrwalania środków żywnościowych oraz zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.

EU 3 - Student zna podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej dotyczące oceny środków żywnościowych, normalizacji w produkcji gastronomicznej i ustawy żywnościowej.

Ćwiczenia

EU 4 – Student zna rodzaje przypraw stosowanych w gastronomii i potrafi ocenić ich jakość. Scharakteryzuje procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej – obróbka wstępna warzyw oraz metody obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych). Dokona oceny towaroznawczej i zastosowania tłuszczów spożywczych w technologii gastronomicznej.

EU 5 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania warzyw i ziemniaków oraz grzybów i owoców w technologii gastronomicznej, opisz obróbkę cieplną, wymieni rodzaje, opisz zasady przyrządzania potraw i przetworów z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Poda klasyfikację zup, sposoby otrzymywania wywarów, przygotowania głównego składnika, wykańczania zup. Wymieni rodzaje zup.

EU 6 - Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. Scharakteryzuje mleko i produkty mleczne, opisz zastosowanie mleka i śmietany. Wymieni napoje mleczne fermentowane. Scharakteryzuje sery pod względem wartości odżywczej, opisz produkcję serów podpuszczkowych, topionych i twarogowych oraz poda ich zastosowanie. Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania jaj w technologii gastronomicznej, wymieni przetwory i potrawy z jaj, wyjaśni wykorzystanie właściwości jaj. Opisz sposoby przyrządzanie sosów zimnych oraz zakąsek z jaj.

EU 7 - Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mąki i kasz w technologii gastronomicznej. Objasni otrzymywanie, skład chemiczny, typy i rodzaje, ocenę jakości i przechowywanie mąki. Przedstawi zastosowanie makaronu w produkcji gastronomicznej. Wymieni rodzaje pieczywa, dokona oceny jakości, objasni sposoby przechowywania. Opisz zastosowanie mąki w produkcji potraw. Wymieni rodzaje i skład chemiczny kasz oraz ich zastosowanie w produkcji potraw.

EU 8 – Student omówi gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe oraz zastosowanie cukru w produkcji gastronomicznej. Scharakteryzuje właściwości, skład chemiczny i wartość odżywczą miodu naturalnego, dokona oceny jakości miodu. Student wymieni wszystkie rodzaje ciast, opisz składniki, metody produkcji, zmiany fizykochemiczne występujące podczas produkcji i pieczenia ciasta, przedstawi wyroby z poszczególnych rodzajów ciast.

EU 9 – Student dokona oceny towaroznawczej i zastosowania mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa w produkcji gastronomicznej. Wymieni potrawy z w/w mięs. Dokona oceny i omówi zastosowanie podrobów i dziczyzny, drobiu i dzikiego ptactwa. Scharakteryzuje przetwory mięsne, zakąski z mięsa i wędlin oraz potrawy półmięsne. Student dokona charakterystyki ryb. Wymieni przetwory rybne, opisz obróbkę wstępną ryb. Wymieni i opisz potrawy z ryb, z rybnej masy mielonej oraz zakąski z ryb.

EU 10 – Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania kawy, herbaty, kakao. Student dokona charakterystyki towaroznawczej i zastosowania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych. Poda zasady podawania napojów alkoholowych.

EU11 - Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy oraz sprawdzania nowości odnośnie przetwórstwa i produkcji żywności

V. Treści programowe:

SEMESTR: 3

Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw. Zasady tworzenia receptur. Higiena osobista pracowników. Ważenie i mierzenie objętości środków żywnościowych.	4
W2	Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego – pojęcie procesu produkcyjnego, organizacja pracy w produkcji gastronomicznej, układ funkcjonalny pomieszczeń zaplecza produkcyjnego.	3
W3	Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych – podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych, zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania.	3
W4	Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych – metody fizyczne (utrwalanie wysokimi i niskimi temperaturami, przez odwodnienie, solenie, zwiększenie koncentracji cukru, liofilizacja) metody chemiczne (za pomocą związków chemicznych, kwasów organicznych, wędzenie, peklowanie), metody biologiczne (kiszenie). Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.	4

W5	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR: 4		
W6	Podstawowe przepisy i normy w gospodarce żywnościowej (norma jako podstawa oceny środków żywnościowych, normalizacja w produkcji gastronomicznej, ustawa żywnościowa).	2
W7	Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty i namiastki przypraw, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw.	3
W8	Ocena sensoryczna surowców i potraw. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości surowców i potraw, wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę, warunki przeprowadzania oceny, metody sensoryczne stosowane do oceny jakości surowców i potraw.	2
W9	Kuchnia staropolska, kuchnie regionalne. Sposoby przygotowywania podstawowych potraw polskich.	3
W10	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
SEMESTR 3		
Ćw.1	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – obróbka wstępna (sortowanie i mycie warzyw, oczyszczanie i doczyszczanie, płukanie i rozdrabnianie warzyw, odpadki z warzyw). Zadania obliczeniowe – zapotrzebowanie, jednostki, kalkulacja cen.	1
Ćw.2	Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej – metody obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych)	1
Ćw.3	Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów w technologii gastronomicznej. Skład chemiczny i właściwości tłuszczów, psucie się tłuszczów, opakowanie, przechowywanie i transport tłuszczów, zmiany zachodzące pod wpływem ogrzewania. Tłuszcze zwierzęce i roślinne. Utwardzanie tłuszczów roślinnych. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.	2
Ćw.4	Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw i ziemniaków w technologii gastronomicznej. Warzywa – zjawisko osmozy w procesach technologicznych, zasady sporządzania surówek, obróbka cieplna warzyw, warzywa cebulowe, owocowe, liściowe, kapustne, korzeniowe i rzepowate, strączkowe, różne). Zakąski i sałatki z warzyw. Potrawy duszone, smażone i zapiekane z warzyw. Ziemniaki – przetwory ziemniaczane, obróbka wstępna i cieplna ziemniaków, potrawy z ziemniaków. Zupy – klasyfikacja zup, otrzymywanie wywarów, przygotowanie głównego składnika, wykańczanie zup, rodzaje zup.	2
Ćw.5	Ocena towaroznawcza i zastosowanie grzybów i owoców w technologii gastronomicznej. Grzyby – ogólna charakterystyka grzybów, przetwory z grzybów, obróbka wstępna i cieplna grzybów Owoce - jagodowe, ziarnkowe, pestkowe, południowe, suche. Obróbka wstępna owoców. Surówki, kompoty, napoje, zupy, kisiele, galaretki owocowe. Półprzetwory i przetwory owocowo-warzywne.	2
Ćw.6	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. Ogólna charakterystyka mleka, produkty mleczne odwodnione, zastosowanie mleka słodkiego. Napoje mleczne fermentowane. Śmietana i śmietanka. Sery - wartość odżywcza, produkcja serów podpuszczkowych, topionych i twarogowych oraz ich zastosowanie.	2
Ćw.7	Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Przetwory z jaj, potrawy z jaj gotowanych i smażonych, wykorzystanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj. Sosy zimne. Zakąski z jaj.	2
Ćw.8	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki w technologii gastronomicznej. Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego. Mąka – otrzymywanie, skład chemiczny, typy i rodzaje, ocena jakości, przechowywanie. Makarony fabryczne, gatunki handlowe, opakowania i przechowywanie, ocena jakości, zastosowanie makaronu w produkcji gastronomicznej. Koncentraty z mąki. Pieczywo – rodzaje, ocena jakości, opakowanie, transport i przechowywanie. Zastosowanie mąki do zagęszczania i produkcji potraw.	2
Ćw.9	Podsumowanie wiedzy	1
Suma godzin		15
SEMESTR 4		
Ćw. 11	Ocena towaroznawcza i zastosowanie kasz w technologii gastronomicznej. Rodzaje, skład chemiczny, wartość odżywcza, opakowanie i przechowywanie, zastosowanie kasz w produkcji potraw.	1
Ćw. 12	Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i	1

	przechowywanie, zastosowanie cukru. Miód naturalny, właściwości, skład chemiczny i wartość odżywcza, charakterystyka, ocena jakości miodu. Miód sztuczny. Sztuczne środki słodzące.	
Ćw. 13	Ocena i technologia ciast. Środki spulchniające. Ciasta kruche, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, ciasta parzone, drożdżowe, francuskie i półfrancuskie – składniki, metody produkcji, zmiany fizykochemiczne podczas produkcji i pieczenia ciasta, wyroby.	1
Ćw. 14	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w produkcji gastronomicznej. Podział tusz zwierząt rzeźnych (wieprzowina, cielęcina, wołowina, baranina). Potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego, pieczonego, mielonego. Ocena i zastosowanie podrobów. Ocena i zastosowanie dziczyzny. Przetwory mięsne. Zakąski z mięsa i wędlin. Potrawy półmięsne: gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane.	2
Ćw. 15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu oraz dzikiego ptactwa w produkcji gastronomicznej. Drób – podział charakterystyka, gatunki, skład chemiczny i wartość odżywcza, obróbka wstępna, ocena i klasyfikacja, rozbiór tuszek drobiu. Potrawy z drobiu gotowanego, duszonego, smażonego, pieczonego. Drób podawany na zimno. Dzikie ptactwo – asortyment potraw, dodatki do dzikiego ptactwa. Przemysłowe wykorzystanie drobiu do produkcji przetworów, półproduktów i dań garmażeryjnych.	2
Ćw. 16	Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w produkcji gastronomicznej. Ogólna charakterystyka ryb. Przetwory rybne. Obróbka wstępna ryb. Potraw z ryb gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych. Potrawy z rybnej masy mielonej. Zakąski z ryb.	2
Ćw. 17	Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao. Kawa – klasyfikacja, upalanie, skład chemiczny, ekstrakty kawowe, kawa zbożowa, sposoby parzenia i podawania, normatywy surowcowe. Herbata – klasyfikacja, skład chemiczny, ocena jakości, opakowanie, przechowywanie, sposoby parzenia. Kakao – skład chemiczny, ocena kakao w proszku, zastosowanie.	2
Ćw. 18	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych.	1
Ćw. 19	Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych alkoholowych – spirytus, wódki czyste i gatunkowe, wina i miody pitne, piwo. Zasady podawania napojów alkoholowych. Napoje z dodatkiem alkoholu.	1
Ćw. 20	Wybrane zagadnienia z techniki obsługi konsumenta – naczynia stołowe, zasady przygotowania stołów, zasady przenoszenia tac, sposoby podawania potraw.	1
Ćw. 21	Podsumowanie wiedzy.	1
Suma godzin		15
Razem godzin - ćwiczenia		30
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe, foliogramy.	
2.	Tablica, plansze, katalogi i fotografie gotowych potraw	
3	Komputer, kalkulator	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	wykład informacyjny	
2.	wykład aktywizujący	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
5.	Metoda przypadków	
6.	Metoda projektów	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Test jednokrotnego wyboru. Uzupełnianie, pytania P/F	
F2.	Sprawozdania z ćwiczeń, karty pracy, zadania obliczeniowe	
F3.	Sprawdziany przed wejściem na ćwiczenia z zagadnień wcześniejszych zajęć.	
P1.	Egzamin w formie pisemnej, otwartej.	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności

Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)	55
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć	35
Przygotowanie się do egzaminu	20
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4

X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 WSiP 2014

Literatura uzupełniająca

2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008
3. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2005

Czasopisma:

Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki
Magazyn Żywność i Zdrowie
Żywnienie Człowieka i Metabolizm
Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_14, K_U_10 K_K_01, K_K_02	C1	W.1, W.2	1, 2	1,2	P1
EU 2	K_W_03, K_W_04 K_U_10, K_U_16, K_U_20 K_K_01, K_K_02	C2	W.3, W.4, W6	1, 2	1,2	P1
EU 3	K_W_04, K_W_13 K_U_09 K_K_01, K_K_02	C3	W.5-W.10	1,2	1,2	P1
EU 4	K_W_03, K_W_04, K_W14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02,	C4, C5	Ćw.1, Ćw.2, Ćw.3, Ćw.4	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 5	K_W_03, K_W_04, K_W14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02,	C5	Ćw.5, Ćw.6	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 6	K_W_03, K_W_04, K_W14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02,	C5	Ćw.7, Ćw.8,	1, 2,3	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 7	K_W_03, K_W_04, K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02, K_K_04	C5	Ćw.9, Ćw.10 Ćw.11	1, 2,	3,4,5	F1, F2, F3, F4, P1
EU 8	K_W_03, K_W_04, K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02, K_K_04	C5	Ćw12, Ćw.13	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU 9	K_W_03, K_W_04, K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02, K_K_04	C5	Ćw14, Ćw.15, Ćw.16, Ćw17, Ćw.18, Ćw.19, Ćw	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU 10	K_W_03, K_W_04, K_W_14 K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_K_01, K_K_02, K_K_04	C5	Ćw.20, Ćw.21	1,2	3,4,5,6	F1, F2, F3, F4, P1
EU11	K_K_01, K_K_02, K_K_08	C1-C5	Ćw.1-Ćw.20	1,2	1-6	P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 4 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zdania kolokwium zaliczeniowego z wykładu jest uzyskanie:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

– testy /wejściówki z tematyki ćwiczeń sprawdzającej przygotowanie do zajęć

-Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

-aktywność w czasie zajęć

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT