

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	PODSTAWY TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of gastronomy technology				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Lech Adamczak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy katedry				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Mięsa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów i gotowych potraw; przedstawienie zagadnień związanych z obróbką wstępną i cieplną surowców oraz zmianami zachodzącymi podczas tych procesów; przedstawienie podstawowego wyposażenia zakładów gastronomicznych; aktualne wymogi prawne oraz zasady GMP i GHP w zakładach gastronomicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 24; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja, prezentacja, eksperyment				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: charakterystyka i wykorzystanie surowców roślinnych i zwierzęcych oraz techniki i organizacja pracy przy wykonywaniu podstawowego asortymentu potraw w technologii gastronomicznej; metody obróbki mechanicznej i cieplnej oraz maszyny i urządzenia wykorzystywane w tych procesach; podstawy obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych; obowiązujące przepisy prawne z zakresu prowadzenia działalności gastronomicznej. Tematyka ćwiczeń: procesy cieplne w technologii gastronomicznej; przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej; zupy i sosy w technologii gastronomicznej; ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw; metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności				
Założenia wstępne:					
Efekty kształcenia:	01 - potrafi ocenić i wykorzystać surowce oraz przygotować z nich podstawowe rodzaje potraw z wykorzystaniem podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej		02- zna podstawy oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów oraz sposoby ich przetwarzania i serwowania w postaci gotowych potraw 03 - zna procesy zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej surowców 04 - zna zasady doboru podstawowego wyposażenia zakładu gastronomicznego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01 – kolokwium ćwiczeniowe oraz ocena wynikająca z aktywności na zajęciach Efekt 02, 03, 04 – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań z kolokwium i pytań egzaminacyjnych wraz z listą, prace studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia 40%, egzamin 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium i sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Praca zb. pod red. M. Mitek i M. Słowińskiego – Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW,					

Warszawa 2006.
2. Praca zb. pod red. S. Zalewskiego – Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2003.
3. Praca zb. – Kucharz & gastronom vademecum, Wyd. Rea, Warszawa 2001.
4. F. Koj. – Podstawy technologii potraw, WNT, Warszawa 1980.
5. M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część I i II, Wyd. Rea, Warszawa 2004.
6. W. Jastrzębski – Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1982.
UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów niezależnie z ćwiczeń i materiału wykładowego. Uzyskanie minimum 51% punktów dla każdego efektu kształcenia. Sumaryczną liczbę punktów wylicza się po uwzględnieniu elementów i wagi. Student który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	potrafi ocenić i wykorzystać surowce oraz przygotować z nich podstawowe rodzaje potrawy z wykorzystaniem podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej	K_U03, K_U05, K_U10
02	zna podstawy oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów oraz sposoby ich przetwarzania i serwowania w postaci gotowych potraw	K_W04, K_W05
03	zna procesy zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej surowców	K_W06, K_W07
04	zna zasady doboru podstawowego wyposażenia zakładu gastronomicznego	K_W10