**Technologia przygotowania potraw***Food Preparation Technology*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2023/2024 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok III/ Semestr V |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Do wyboru |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Wykład | 30 | 16 | **4** | Egzamin | 50% |
| Ćwiczenia | 15 | 12 |  | Zaliczenie na ocenę | 50% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **45** | **28** |  |  |
| Praca własna studenta | 55 | 72 |  |  |
| **Ogółem** | **100** | **100** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Dostarczenie wiedzy na temat rodzaju metod i systemów procesu technologicznego i kulinarnego |
|  | Dostarczenie wiedzy z zakresu zasad właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej wartości odżywczej, wysokiej jakości sensorycznej i zdrowotności gotowych potraw. |
|  | Poznanie podstawowych metod oceny jakości potraw i doboru warunków ich przechowywania |
|  | Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego (kulinarnego), charakteryzowania zmian wartości odżywczej, cech sensorycznych i poziomu zanieczyszczeń technologicznych powstających w żywności pod wpływem obróbki kulinarnej oraz ich wpływu na zdrowie konsumenta. |
|  | Kształtowanie umiejętności planowania warunków przygotowywania potraw (rodzaj stosowanego surowca oraz metoda obróbki kulinarnej).  |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Zna definicje podstawowych pojęć stosowanych w gastronomii (produkt spożywczy, posiłek, potrawa, technika kulinarna, metody i rodzaje obróbki kulinarnej, proces technologiczny, zanieczyszczenia technologiczne, trwałość, itp.).  | Diet\_WG11. Diet\_WG12Diet\_WK03 | Egzamin pisemny, kolokwium |
|  | Charakteryzuje i porównuje podstawowe procesy termiczne stosowane w technologii gastronomicznej.  | Diet\_WG11. Diet\_WG12 | Egzamin pisemny, kolokwium |
|  | Zna wartość odżywczą i przydatność żywieniową (w tym dietetyczną) różnych surowców spożywczych i posiłków z nich przygotowanych  | Diet\_WG01 Diet\_WG10Diet\_WG11 Diet\_WG12Diet\_WK02 | Egzamin pisemny, kolokwium |
|  | Zna zasady doboru i stosowania metod oceny jakości gotowych produktów (posiłków).  | Diet\_WG10 Diet\_WG11Diet\_WG12 Diet\_WK02 | Egzamin pisemny, kolokwium |
|  | Zna zasady przechowywania produktów spożywczych i gotowych posiłków.  | Diet\_WG01 Diet\_WG10Diet\_WG11 Diet\_WG12 | Egzamin pisemny, kolokwium |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Potrafi dokonać oceny jakości gotowych produktów i posiłków oraz określić zmiany wartości odżywczej potraw przygotowanych różnymi technikami kulinarnymi.  | Diet\_UW04 Diet\_UW08 Diet\_UK01 Diet\_UW11  | Wykonanie zadań podczas zajęć ćwiczeniowych, kolokwium pisemne. |
|  | Potrafi dobrać warunki przechowywania produktów (posiłków) po ich przygotowaniu.  | Diet\_UW04 Diet\_UK01 Diet\_UW11  | Wykonanie zadań podczas zajęć ćwiczeniowych, kolokwium pisemne. |
|  | Potrafi wybrać właściwe techniki kulinarne do przygotowywania różnych posiłków, w tym dietetycznych.  | Diet\_UW08 Diet\_UK01 Diet\_UW11  | Wykonanie zadań podczas zajęć ćwiczeniowych, kolokwium pisemne. |
|  | Potrafi określić wartość odżywczą i przydatność dietetyczną gotowych posiłków w zależności od zastosowanych surowców i techniki kulinarnej. | Diet\_UW09 Diet\_UK01 Diet\_UW11  | Wykonanie zadań podczas zajęć ćwiczeniowych, kolokwium pisemne. |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Jest świadomy odpowiedzialności dietetyka w zakresie doboru produktów spożywczych i sposobu przygotowywania posiłków w różnych potrzebach żywieniowych człowieka zdrowego i chorego.  | Diet\_KK02 Diet\_KK03 Diet\_KO01 Diet\_KR01  | Aktywność na zajęciach, wykonanie zadań na ćwiczeniach.  |
|  | Jest gotowy do świadomego wyboru produktów spożywczych i sposobu ich przetworzenia (techniki kulinarnej) celem przygotowania posiłków do stosowania w różnych potrzebach żywieniowych.  | Diet\_KK03 Diet\_KO01 Diet\_KR01  | Egzamin pisemny w części obejmującej otwarte pytania problemowe, kolokwium pisemne, wypowiedzi w trakcie dyskusji. |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| **Wykład** | **Ćwiczenia** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Charakterystyka etapów produkcji gastronomicznej. Procesy technologiczne w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Surowce, półprodukty, potrawy, posiłki. Substancje antyodżywcze w surowcach i zanieczyszczenia technologiczne powstające podczas obróbki cieplnej.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Produkcja potraw w gastronomii i żywieniu dietetycznym. Podstawowe metody i systemy obróbki cieplnej (termicznej) stosowane podczas sporządzania potraw, charakterystyka i ich wpływ na jakość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo uzyskanych potraw.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Zastosowanie tłuszczu i przypraw w gastronomii i żywieniu dietetycznym. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas procesu kulinarnego. Zasady stosowania przypraw w technologii gastronomicznej, w tym na potrzeby żywienia dietetycznego.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Wykorzystanie warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów w produkcji potraw.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Różne techniki przygotowania zup i sosów.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Charakterystyka produktów zbożowych i metody ich przetwarzania do produkcji potraw. Technologia dań na bazie produktów zbożowych.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Charakterystyka mięsa i metody jego przetwarzania w produkcji potraw. Obróbka wstępna, cieplna asortyment potraw, w tym dietetycznych.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Wartość odżywcza oraz różne metody przetwarzania jaj, mleka i przetworów mleczarskich w produkcji potraw, w tym dietetycznych.  | 4 | 2 |  |  |
|  | Asortyment i technologia przygotowania zakąsek /przekąsek. Charakterystyka ich walorów żywieniowych i dietetycznych.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Technologia potraw z ciast. Asortyment i technika przyrządzania. Wartość odżywcza i przydatność dietetyczna ciast i deserów.  | 2 | 2 |  |  |
|  | Podstawowe czynności w technologii gastronomicznej. Metody oceny jakości potraw. |  |  | 3 | 3 |
|  | Metody oceny jakości żywności, w tym potraw. Analiza sensoryczna żywności / potraw |  |  | 3 | 3 |
|  | Wpływ różnych form surowca na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.  |  |  | 3 | 3 |
|  | Właściwości zagęszczające skrobi różnych mąk i ich wykorzystanie w technologii przygotowania potraw.  |  |  | 3 | 3 |
|  | Wpływ różnych czynników na strukturę i konsystencję gotowanych warzyw, owoców i ziemniaków.  |  |  | 3 |  |
|  | **Razem** | **30** | **16** | **15** | **12** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| **Wykład** | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialną |
| **Ćwiczenia** | Rozwiązywanie zadań, ćwiczenia zespołowe, ćwiczenia laboratoryjneProjektowanie, praca własna, praca grupowa |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| **Wykład** | **Ćwiczenia** |
| Egzamin pisemny  | 100 |  |
| Kolokwium  |  | 50 |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas zajęć |  | 20 |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu poza zajęciami |  | 20 |
| Obecność na zajęciach  |  | 10 |
| **Razem** | **100%** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Przygotowanie do udziału w zajęciach (np. wstępna lektura, przygotowanie lub zgromadzenie materiałów, pomocy naukowych, przygotowanie referatu lub prezentacji na zajęcia itp.) | 5 | 5 |
|  | Wykonanie ćwiczeń lub zadań po zajęciach (jako utrwalenie lub rozszerzenie treści z odbytych zajęć) | 5 | 5 |
|  | Lektura obowiązkowa  | 10 | 12 |
|  | Obowiązkowe zapoznanie się z innymi materiałami lub treściami (np. materiałami: aktami prawnymi, dokumentacją) | 5 | 10 |
|  | Przygotowanie do kolokwium | 10 | 15 |
|  | Przygotowanie do egzaminu | 20 | 25 |
|  | **Razem** | **55** | **72** |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red). Towaroznawstwo Żywności Przetworzonej z elementami technologii. 2010. |
|  | wski S. (red.). Podstawy Technologii Gastronomicznej. 2003 |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Praca zbiorowa. Vademecum. Kucharz & Gastronom. 2012.  |
|  | Konarzewska Małgorzata. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1 i 2. 2019 |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Materiały wykładowe i ćwiczeniowe  |