

Technologia gastronomiczna - course description

General information	
Course name	Technologia gastronomiczna
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-TG
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2018/2019

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Agnieszka Maj

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	20	1,33	-	-	Credit with grade
Laboratory	20	1,33	-	-	Credit with grade

Aim of the course

Zapoznanie studentów z podstawami funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej, zasadami oceny sensorycznej produktów gastronomicznych i obsługi konsumentów.

Prerequisites

Ukończony kurs z zakresu ogólnej technologii żywności, żywienia człowieka oraz inżynierii przemysłu spożywczego.

Scope

Ogólne zasady organizacji gastronomii w zależności od specjalizacji i rodzaju usług. Zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami najczęściej wykorzystywanymi w gastronomii. Surowce stosowane w gastronomii. Gastronomiczne produkty mięsne i mięsno-warzywne. Ciasta zarabiane i ziemniaczane. Desery, w tym ciasta o strukturze gąbczastej. Wykorzystanie dodatków strukturotwórczych w technologii gastronomicznej. Podstawy przygotowania produktów dietetycznych oraz analizy sensorycznej w ocenie produktów gastronomicznych. Zmiana wartości odżywczej i sensorycznej produktów spożywczych podczas obróbki gastronomicznej.

Teaching methods

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Definiuje operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej	K_W06 K_W07	- a pass - oral, descriptive, test and other - an ongoing monitoring during classes	- Lecture - Laboratory
Klasyfikuje i ocenia produkty gastronomiczne.	K_W07 K_W10	- a pass - oral, descriptive, test and other - an ongoing monitoring during classes	- Lecture - Laboratory
Definiuje rolę składników żywności i analizuje poprawność wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej	K_W08	- a pass - oral, descriptive, test and other - an ongoing monitoring during classes	- Lecture - Laboratory
Umie przeprowadzić podstawowe operacje technologiczne stosowane w gastronomii.	K_U06	- a pass - oral, descriptive, test and other - an observation and evaluation of activities during the classes - an observation and evaluation of the student's practical skills - an ongoing monitoring during classes	Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Potrafi obsługiwać podstawowe urządzenia gastronomiczne	• K_U08 • K_U14	• a pass - oral, descriptive, test and other • an observation and evaluation of activities during the classes • an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes	• Laboratory
Potrafi przygotować recepturę oraz technologie dietetycznych produktów gastronomicznych	• K_K02	• a pass - oral, descriptive, test and other • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture
Określa zagrożenia zdrowotne w gastronomii	• K_K03	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes • an oral response	• Lecture • Laboratory
Potrafi tworzyć nowe produkty gastronomiczne na podstawie pracy z zespołem	• K_K04	• a pass - oral, descriptive, test and other • an observation and evaluation of activities during the classes • an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Laboratory
Umie przygotować nakrycie stołu do wybranych posiłków.	• K_U06	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Laboratory

Assignment conditions

- Obecność na zajęciach
- Aktywność i inicjatywa na zajęciach
- Przygotowanie sprawozdań - prezentacji wyników z części praktycznej
- Przygotowanie pisemnej pracy końcowej

Recommended reading

1. Witkiewicz Z., Wilgocki S. Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym. 2008.Wyd: WSTiH Gdańsk.
2. Zalewski S., Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2009
3. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2016
4. Biller E. i wsp.: Kucharz & Gastronom. Vademecum. Rea; Warszawa 2012

Further reading

Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP; Warszawa 2016

Notes

Modified by dr inż. Agnieszka Maj (last modification: 28-12-2018 01:54)

Generated automatically from SylabUZ computer system