

Meal production technology - course description

General information	
Course name	Meal production technology
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-TPP
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 2019/2020

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	15	1	9	0,6	Credit with grade
Laboratory	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Zapoznanie studentów z podstawami procesów fizykochemicznych przebiegających w różnorodnych procesach związanych z przygotowaniem i tworzeniem potraw, łączenia potraw i zasadami ich oceny sensorycznej

Prerequisites

Ukończony kurs z zakresu ogólnej technologii żywności, podstaw żywienia człowieka.

Scope

Przygotowanie surowców do obróbki kulinarnej Sprzęt i urządzenia stosowane w przygotowaniu potraw. Operacje jednostkowe w technikach kulinarnych. Dania oparte o surowce mięsne oraz łączone. Potrawy z udziałem ciasta. Desery z wykorzystaniem dodatków niekonwencjonalnych. Komponowanie różnych rodzajów potraw i napojów. Straty wartości odżywczej oraz kształtowanie jakości sensorycznej potraw w wyniku obróbki termicznej.

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
Zna zasady klasyfikacji i oceny różnych rodzajów potraw	K_W07 K_W10	- 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 przygotować recepturę podstawowych typów potraw i ocenić jakość gotowych potraw	K_U19	- a pass - oral, descriptive, test and other - a written assignment - an ongoing monitoring during classes - an oral response	- Lecture - Laboratory
Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu	K_K02	- a discussion - a pass - oral, descriptive, test and other - activity during the classes - an oral response	- Lecture - Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Definiuje operacje jednostkowe w procesach przygotowania różnych typów potraw	K_W06 K_W07	- 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
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy w produkcji potraw	K_K01	- a discussion - a pass - oral, descriptive, test and other - an observation and evaluation of the student's practical skills - an ongoing monitoring during classes	- Lecture - Laboratory
Potrafi obsłużyć podstawowe urządzenia przeznaczone do obróbki kulinarnej	K_U06	- 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	Laboratory
Ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie promocji zdrowego żywienia	K_U20	- 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 określić zagrożenia w przygotowaniu potraw	K_W04	- 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
Umie przygotować podstawowe typy potraw i zestawić je z napojami	K_W05 K_W15 K_U08	- 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

Assignment conditions

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

Recommended reading

- Podstawy technologii gastronomicznej, S. Zalewski, WNT Warszawa 2009
- Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2015
- Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016

Further reading

Kaźmierczak M., Zbiór zadań z gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018

Notes

Modified by dr inż. Agnieszka Maj (last modification: 14-04-2019 19:30)

Generated automatically from SylabUZ computer system