

Technologia produkcji potraw - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Technologia produkcji potraw
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-TPP
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Agnieszka Maj

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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

Wymagania wstępne

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

Zakres tematyczny

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.

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna zasady klasyfikacji i oceny różnych rodzajów potraw	K_W07 K_W10	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Potrafi przygotować recepturę podstawowych typów potraw i ocenić jakość gotowych potraw	K_U19	- bieżąca kontrola na zajęciach - odpowiedź ustna - praca pisemna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu	K_K02	- aktywność w trakcie zajęć - dyskusja - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Definiuje operacje jednostkowe w procesach przygotowania różnych typów potraw	K_W06 K_W07	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy w produkcji potraw	K_K01	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Potrafi obsłużyć podstawowe urządzenia przeznaczone do obróbki kulinarnej	K_U06	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	Laboratorium
Ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie promocji zdrowego żywienia	K_U20	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Potrafi określić zagrożenia w przygotowaniu potraw	K_W04	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium
Umie przygotować podstawowe typy potraw i zestawzić je z napojami	K_W05 K_W15 K_U08	- bieżąca kontrola na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Laboratorium

Warunki zaliczenia

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

Literatura podstawowa

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

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Agnieszka Maj (ostatnia modyfikacja: 10-04-2020 16:01)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ