

# Technologia produkcji potraw - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Technologia produkcji potraw               |
| Kod przedmiotu      | 01.9-WB-ŻCZ2P-tpg-S22                      |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a> |
| Kierunek            | Żywnienie człowieka i dietoterapia         |
| Profil              | praktyczny                                 |
| Rodzaj studiów      | pierwszego stopnia z tyt. inżyniera        |
| Semestr rozpoczęcia | semestr zimowy 2022/2023                   |

| Informacje o przedmiocie        |                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Semestr                         | 6                                                                      |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 3                                                                      |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy                                                            |
| Język nauczania                 | polski                                                                 |
| Sylabus opracował               | <ul style="list-style-type: none"><li>dr inż. Jarosław Kliks</li></ul> |

| 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 wybranymi procesami fizykochemicznymi, przebiegającymi podczas przygotowywania i tworzenia potraw i zasadami oceny sensorycznej potraw. Zapoznanie z zasadami dobrych praktyk produkcyjnych oraz elementami dobrych praktyk higienicznych. Studenci podczas kursu poznają również zasady serwowania posiłków.

## Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, podstaw żywienia człowieka.

## Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Przygotowanie surowców do obróbki kulinarnej.
2. Sprzęt i urządzenia stosowane w przygotowaniu potraw.
3. Operacje jednostkowe w technikach kulinarnych.
4. Dania oparte o surowce mięsne oraz łączone.
5. Dania wegańskie oraz wegetariańskie
6. Desery z wykorzystaniem dodatków niekonwencjonalnych.
7. Komponowanie różnych rodzajów potraw i napojów.
8. Straty wartości odżywczej oraz kształtowanie jakości sensorycznej potraw w wyniku obróbki kulinarnej.
9. Planowanie procesów produkcji w obrębie zakładów żywienia zbiorowego.
10. Nowe trendy w technologii produkcji potraw.

Ćwiczenia:

1. Sortowanie, mycie i obróbka wstępna surowców.
2. Smażenie, duszenie, pieczenie oraz gotowanie jako przykłady obróbki termicznej.
3. Metody utrwalania dań gotowych.
4. Metody ogrzewania oraz serwowania dań.
5. Metody utrwalania poprzez suszenie.
6. Metody utrwalania poprzez mrożenie.
7. Ocena sensoryczna potraw.
8. Ocena wartości odżywczej potraw.
9. Określanie trwałości potraw – analizy podstawowe.
10. Optymalizacja technologii produkcji, analiza diagramów przepływów.

## Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne

- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczeniowa, laboratoryjna

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

| Opis efektu                                                                                                                                       | Symbole efektów                                                                                            | Metody weryfikacji                                                                                                                                                                                                                   | Forma zajęć                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Zna zasady klasyfikacji i oceny różnych rodzajów potraw. Definiuje i rozumie operacje jednostkowe w procesach przygotowania różnych typów potraw. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_W04</a></li> <li>• <a href="#">K_W05</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bieżąca kontrola na zajęciach</li> <li>• obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta</li> <li>• odpowiedź ustna</li> <li>• zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład</li> <li>• Laboratorium</li> </ul> |
| Potrafi przygotować recepturę podstawowych typów potraw na bazie surowców zwierzęcych oraz roślinnych i ocenić jakość gotowych potraw.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_U04</a></li> <li>• <a href="#">K_U17</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bieżąca kontrola na zajęciach</li> <li>• odpowiedź ustna</li> <li>• praca pisemna</li> <li>• zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład</li> <li>• Laboratorium</li> </ul> |
| Potrafi obsłużyć podstawowe urządzenia przeznaczone do obróbki kulinarnej.                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_U03</a></li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bieżąca kontrola na zajęciach</li> <li>• odpowiedź ustna</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorium</li> </ul>                   |
| Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym przygotowywaniu potraw.                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_K07</a></li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktywność w trakcie zajęć</li> <li>• dyskusja</li> <li>• odpowiedź ustna</li> <li>• zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul>                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład</li> <li>• Laboratorium</li> </ul> |
| Jest przygotowany do brania odpowiedzialności za higienę i bezpieczeństwo pracy w produkcji potraw.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_K01</a></li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bieżąca kontrola na zajęciach</li> <li>• obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorium</li> </ul>                   |

## Warunki zaliczenia

Zaliczenie ćwiczeń:

Ocenę z ćwiczeń oblicza się jako 50% ze średniej z ocen za sprawozdania z ćwiczeń oraz 50% ze średniej z wejściówek/ kartkówek z ćwiczeń.

Zaliczenie wykładu:

Ocenę z wykładu stanowi ocena z kolokwium końcowego.

Zaliczenie przedmiotu:

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia z ocen: 50% ocena końcowa z ćwiczeń oraz 50% ocena końcowa z wykładu.

Aby uzyskać pozytywną ocenę końcową student musi mieć zaliczone pozytywnie zarówno ćwiczenia jak i wykłady.

## Literatura podstawowa

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

## Literatura uzupełniająca

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

## Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 21:41)