

Technologia gastronomiczna - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Technologia gastronomiczna
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-tgas-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
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	0
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Jarosław Kliks

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

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, żywienia człowieka.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Ogólne zasady organizacji gastronomii w zależności od specjalizacji i rodzaju usług.
2. Zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami najczęściej wykorzystywanymi w gastronomii.
3. Surowce stosowane w gastronomii.
4. Dobre praktyki higieniczne oraz produkcyjne stosowane w gastronomii.
5. Rodzaje obróbki wstępnej stosowane w gastronomii.
6. Procesy obróbki właściwej stosowane w gastronomii.
7. Wykorzystanie dodatków strukturotwórczych w technologii gastronomicznej.
8. Podstawy przygotowania produktów dietetycznych oraz analizy sensorycznej w ocenie produktów gastronomicznych.
9. Zmiana wartości odżywczej i sensorycznej produktów spożywczych podczas obróbki gastronomicznej.
10. Serwowanie potraw.

Ćwiczenia:

1. Gastronomiczne produkty mięsne i mięsno-warzywne.
2. Obróbka termiczna mięs i jej wpływ na cechy jakościowe produktu
3. Metody obróbki owoców i warzyw
4. Gastronomiczne produkty owocowo- warzywne.
5. Ryby i owoce morza.
6. Ciasta zarabiane i ziemniaczane.
7. Ciasta francuskie i półfrancuskie.
8. Ciasta biszkoptowe.
9. Lody i sorbety.
10. Podstawy sommellerie

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 operacje technologiczne stosowane w gastronomii. Definiuje operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej.	• K_W05 • K_W08	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach	• Laboratorium
Zna zagrożenia zdrowotne w gastronomii i rozumie ich wpływ na zdrowie człowieka.	• K_W11 • K_W14	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Zna i rozumie rolę składników żywności z punktu widzenia gastronomicznego i wie jak poprawnie wykorzystać surowce w produkcji gastronomicznej.	• K_W09	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Potrafi przygotować recepturę oraz technologię wytwarzania dla dietetycznych produktów gastronomicznych.	• K_U17	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Potrafi ocenić jakość produktów pochodzenia roślinnego oraz pochodzenia zwierzęcego, poddanych obróbce gastronomicznej.	• K_U13	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Jest gotów do współpracy z grupą przy tworzeniu nowych produktów gastronomicznych.	• K_K05	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Laboratorium

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/ kartkówkę 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. Biller E. i wsp.: Kucharz & Gastronom. Vademecum. Rea; Warszawa 2012
2. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2016
3. Witkiewicz Z., Wilgocki S. Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym. 2008.Wyd: WSTiH Gdańsk.

4. Zalewski S., Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 21:33)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ