

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	-	15	15	-	-
Liczba punktów ECTS	5 (1,5+1,5+2)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	V						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywnienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:	W	W+Ć	Ć	X L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami i umiejętnościami niezbędnymi do pracy w zakładach gastronomicznych						
2	Zapoznanie studentów z oceną towaroznawczą surowców i produktów						
3	Zapoznanie studentów z wybranymi urządzeniami, technikami i procesami w produkcji gastronomicznej						
...							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych procesów gastronomicznych (obróbki cieplnej) i wpływu na produkt						
2	znajomość cech jakościowych surowców i produktów						
3	znajomość prawidłowego przygotowania i przerabiania surowców i półproduktów w gotowe potrawy i inne wyroby kulinarne						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	ocenia jakość różnorodnymi metodami zależnymi od rodzaju produktu						MD/Ż_W04
EKP2	klasyfikuje i wybiera podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały wykorzystywane do przetwarzania żywności w procesie technologicznym kształtując jakość zdrowotną żywności						MD/Ż_W04
EKP3	ma podstawową wiedzę dotyczącą jakości i bezpieczeństwa produkcji żywności oraz zarządzania jakością w zakładzie gastronomicznym i prowadzenia działalności gospodarczej						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP4	posiada zdolność identyfikacji i podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich metod i technik rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności						MD/Ż_U02, MD/Ż_U03
EKP5	posiada zdolność identyfikacji i podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi i materiałów, rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności						MD/Ż_U02, MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP6	doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu gastronomii i towaroznawstwa						MD/Ż_K01
EKP7	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania						MD/Ż_K01, MD/Ż_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Zajęcia wprowadzające, zasady BHP, charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii	1	EKP1
L2	Ocena towaroznawcza i ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków w produkcji gastronomicznej	2	EKP1-EKP7
L3	Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej	2	EKP1-EKP7
L4	Wpływ formy surowca na jakość i wydajność potraw z grzybów	2	EKP1-EKP7
L5	Technologia wypieku i ocena punktowa pieczywa	2	EKP1-EKP7
L6	Technologia produkcji potraw regionalnych i ocena towaroznawcza	2	EKP1-EKP7
L7	Technologia ciast zaparzanych	2	EKP1-EKP7
L8	Wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego w gastronomii. Ocena porównawcza przygotowanych potraw	2	EKP1-EKP7
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	aparatura dostępna w laboratorium		
2	podręczniki akademickie		
3	instrukcje do zajęć laboratoryjnych		
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	na podstawie ocen cząstkowych uzyskanych	oceny cząstkowe uzyskiwane z wejściówek - ocena pozytywna powyżej 60%
2	EKP6-EKP7	ocena pracy w grupie	obserwacja, na zajęciach, jakość wykonywanych ćwiczeń, zachowanie higieny, zeszyty z wynikami i wnioskami
...			
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia laboratoryjne	15	
2	przygotowanie do ćwiczeń lab.	12	
3	konsultacje	10	
...			
SUMA GODZIN		37	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS			
DLA KURSU		[1,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	„Podstawy Technologii Gastronomicznej”, Zalewski S., WNT.		
2	„Technologia Gastronomiczna z Towaroznawstwem”, część 1, 2, 3. Procter A., WSIP.		
3	"Technologia Gastronomiczna" red. Ewa Czarniecka Skubina, Warszawa 2016		
Literatura uzupełniająca			
1			
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż. Sylwia Mierzejewska		
Adres e-mail:	sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478404		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
_____	_____
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRR
_____	_____
Podpis	Podpis