

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:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopień						
Semestr:	7						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:					X		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów zasadami układania menu						
2	Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość rodzajów działalności gastronomicznej						
2	Znajomość typów konsumentów i ich zachowań na rynku gastronomicznych						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	zna zasady żywienia człowieka, wartość odżywczą żywności obejmującą charakterystykę podstawowych składników żywności						MD/Ż_W03
EKP2	ma podstawową wiedzę związaną ze znajomością norm żywieniowych i oceny żywienia oraz bezpieczeństwa jakości zdrowotnej żywności						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP3	wykazuje zdolność podjęcia standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności oraz technicznych zadań inżynierskich w technologii żywności						MD/Ż_U02
EKP4	potrafi korzystać z norm żywieniowych, przepisów prawnych oraz z tabel składu i wartości odżywczej żywności potrzebnych do sporządzania diet i jadłospisów						MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP5	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan						MD/Ż_K02
EKP6	posiada umiejętności pracy indywidualnej i samodzielnego rozwiązywania problemów						MD/Ż_K02

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)
P	Wybór działalności gastronomicznej i uzasadnienie wyboru	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5,
P	Wybór przewidywanej grupy konsumenckiej i opis jej zachowania na rynku	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
P	Opracowanie menu zakładu gastronomicznego lub menu okolicznościowego	6	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
P	Przedstawienie zakresu projektu i dyskusja w grupie	5	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Przykładowe projekty		
2	Menu restauracji, barów mlecznych, fast foodów, kawiarni i innych		
3			
4			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1- EKP6	ocena projektu i jego prezentacja	Ocena projektu zgodnie z wymaganiami, opis wszystkich wymaganych podpunktów, prezentacja pracy i udział w dyskusji.
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Udział w zajęciach	15	
2	Konsultacje	6	
3	Praca własna	25	
4	przygotowanie prezentacji	4	
SUMA GODZIN		50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS			
DLA KURSU		[2] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			
Literatura podstawowa			
1	Levytska G.: Usługi gastronomiczne- znaczenie i tendencje. Wydawnictwo SGGW 2011, ISBN 978-83-7583-337-9		
2	Przykładowe menu restauracji zaczerpnięte ze stron internetowych		
Literatura uzupełniająca			
1			
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż. SylwiaMierzejewska		
Adres e-mail:	sylwia_mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943 478 404		

Autor Treści Kursu	
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Podpis	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Podpis