

| Informacje ogólne | |
|--------------------------------|--|
| Jednostka prowadząca kierunek: | Wydział Mechaniczny |
| Kierunek studiów: | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka |
| Nazwa kursu: | Technologie gastronomiczne |
| Przynależność do modułu: | technologiczny |

| Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia | Laboratorium | Projekt | Seminarium | Konwersatorium |
|---------------------|---------------------|-----------|--------------|---------|------------|----------------|
| Liczba godzin kursu | 15 | - | 15 | - | - | - |
| Liczba punktów ECTS | 3 | | | | | |
| Sposób zaliczenia | zaliczenie na ocenę | | | | | |

| 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: | IV | | | | | | |
| Kod kursu: | | | | | | | |
| Język wykładowy: | polski | | | | | | |
| Rodzaj kursu: | obowiązkowy | | | | | | |
| Forma zajęć: | 15 | | | | | | |
| | W | W+Ć | Ć | L | P | S | K |
| Cel/-e kursu | | | | | | | |
| 1 | zapoznanie studentów z historią i podstawowymi pojęciami stosowanymi w gastronomii | | | | | | |
| 2 | zapoznanie studentów z istotą gastronomii i usług gastronomicznych | | | | | | |
| 3 | zapoznanie studentów z klasyfikacją placówek gastronomicznych | | | | | | |
| 4 | zapoznanie studentów z podstawowymi procesami technologicznymi i sprzętem gastronomicznym | | | | | | |
| 5 | zapoznanie studentów z rolą konumenta w tworzeniu rynku gastronomicznego | | | | | | |
| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | | | | | | | |
| 1 | podstawowa wiedza z ogólnej technologii żywności | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| Efekty kształcenia dla kursu (EKP) | | | | | | | |
| Wiedza: | | | | | | | Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM) |
| EKP1 | Poprawnie definiuje pojęcia stosowane w gastronomii | | | | | | MT1A_W02 |
| EKP2 | Przedstawia istotę gastronomii, zna podział placówek i usług gastronomicznych, rozróżnia typy i profile konsumentów | | | | | | MT1A_W02 |
| EKP3 | Zna sytuację konsumenta na rynku gastronomicznym, definiuje zagrożenia | | | | | | MT1A_W02 |
| EKP4 | Potrafi poprawnie wymienić i opisać, surowce, procesy i urządzenia wykorzystywane w technologii gastronomicznej | | | | | | MT1A_W02 |
| Umiejętności: | | | | | | | |
| EKP5 | Identyfikuje sprzęt gastronomiczny i procesy w technologii gastronomicznej | | | | | | MT1A_U01 |
| Kompetencje społeczne: | | | | | | | |
| EKP6 | Permanently doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu technologii gastronomicznych | | | | | | MT1A_K01 |

| 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) |
| W | Historia gastronomii w Polsce i na świecie | 2 | EKP6 |
| W | Podstawowe pojęcia związane z gastronomią, jakość żywności | 2 | EKP1, EKP6 |
| W | Istota gastronomii i usługi gastronomicznej, klasyfikacja placówek gastronomicznych | 2 | EKP2, EKP6 |
| W | Profile i typologia konsumentów usług gastronomicznych | 2 | EKP1, EKP,3 EKP6 |
| W | Konsument we współczesnym rynku gastronomicznym, raport IH | 3 | EKP4, EKP5, EKP6 |
| W | Zdrowotne aspekty żywienia w placówkach gastronomicznych | 2 | EKP4, EKP5, EKP6 |
| W | Procesy i urządzenia wykorzystywane w gastronomii, kuchnia molekularna, systemy technologiczne produkcji potraw | 2 | EKP4, EKP5, EKP6 |
| SUMA GODZIN | | 15 | |
| Narzędzia dydaktyczne | | | |
| 1 | prezentacje multimedialne | | |
| 2 | foldery | | |
| 3 | podręczniki akademickie | | |
| ... | | | |
| Sposoby oceny | | | |
| L.p. | Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP) | Sposób weryfikacji efektów kształcenia | Zasady oceny |
| 1 | EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6 | sprawdzian wiedzy | uzyskanie zaliczenia wymaga poprawnej odpowiedzi na 60% zadanych pytań i problemów |
| 2 | | | |
| ... | | | |
| Obciążenie pracą studenta | | | |
| L.p. | Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności | |
| 1 | Godziny wynikające z planu zajęć | 8 | |
| 2 | Konsultacje | 8 | |
| 3 | Samodzielne studiowanie tematyki wykładów | 35 | |
| ... | | | |
| SUMA GODZIN | | 51 | |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU | | [2] ECTS | |
| w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego | | 0,5 | |
| w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych | | 0 | |
| Literatura podstawowa | | | |
| 1 | Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: <i>Podstawy gastronomii, Polskie Towarzystwo Ekonomiczne, 2011</i> | | |
| 2 | Zalewski S.: <i>Podstawy technologii gastronomicznej, Wydawnictwa Naukowo Techniczne Warszawa 2003</i> | | |
| ... | | | |
| Literatura uzupełniająca | | | |
| 1 | Flis K., Procnar A.: <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz I, II, III, WSIP 2008</i> | | |
| ... | | | |
| Nauczyciel prowadzący kurs | | | |
| Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy | Sylwia Mierzejewska | | |
| Adres e-mail: | sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl | | |
| Tel. kontaktowy: | 94 34 78 404 | | |

| Autor Treści Kursu | |
|-----------------------------------|-----------------|
| _____ | |
| Podpis | |
| Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie | Koordinator KRK |
| _____ | _____ |
| Podpis | Podpis |