

| Informacje ogólne | |
|--------------------------------|--|
| Jednostka prowadząca kierunek: | Wydział Mechaniczny |
| Kierunek studiów: | Technologia żywności i żywienie 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: | X | | | | | | |
| | W | W+Ć | Ć | L | P | S | K |
| Cel/-e kursu | | | | | | | |
| 1 | Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu gastronomiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa wraz z wyposażeniem wykorzystywanym do jej produkcji. | | | | | | |
| 2 | Dostarczenie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie zapotrzebowania na produkty w punktach gastronomicznych oraz wprowadzania nowych wyrobów gotowych. | | | | | | |
| 3 | dostarczenie wiedzy z zakresu produkcji różnych wyrobów, oceny wartości żywieniowej (bilans składników), ocena właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych. | | | | | | |
| Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji | | | | | | | |
| 1 | Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, chemii żywności, surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. | | | | | | |
| 2 | Wiedza z zakresu chemii żywności | | | | | | |
| 3 | wiedza z zakresu surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego | | | | | | |
| Efekty kształcenia dla kursu (EKP) | | | | | | | |
| Wiedza: | | | | | | | Odniesienie do modułowych efektów |
| EKP1 | poprawnie definiuje podstawowe pojęcia związane z gastronomią i towaroznawstwem z aspektem ekonomicznym i prawa żywnościowego | | | | | | MD/ż _W01 |
| EKP2 | poprawnie klasyfikuje jakościowo surowce i produkty spożywcze | | | | | | MD/ż _W03, MD/ż _W04 |
| EKP3 | poprawnie klasyfikuje techniki i urządzenia wykorzystywane w procesach przetwórczych w gastronomii i oceny bezpieczeństwa jakości zdrowotnej żywności | | | | | | MD/ż _W04 |
| EKP4 | Rozpoznaje czynniki wpływające na przebieg procesu, zna sposoby kontrolowania towaroznawczego surowców, produktów oraz procesów na jakość zdrowotną żywności | | | | | | MD/ż _W04 |
| Umiejętności: | | | | | | | |
| EKP5 | wykazuje zdolność podjęcia standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności | | | | | | MD/ż _U02 |
| Kompetencje społeczne: | | | | | | | |
| EKP6 | Propaguje wykorzystywanie wiedzy technologicznej do zachowań oszczędzających energię, mediów i surowców roślinnych i zwierzęcych | | | | | | MD/ż _K02 |
| EKP7 | Zyskuje świadomość wieloetapowości procesów w osiągnięciu końcowego celu - gotowego produktu spożywczego, żywnościowego | | | | | | MD/ż _K02 |
| EKP8 | permanentnie doskonalą wiedzę i umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej | | | | | | MD/ż _K01 |

| | | |
|--|------------------------|---|
| <i>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</i> | <i>Koordinator KRK</i> | <i>Przewodniczący Rady Programowej Kierunku</i> |
| _____ | _____ | _____ |
| <i>Podpis</i> | <i>Podpis</i> | <i>Podpis</i> |

| Treści programowe | | | |
|--|--|---|---|
| Forma zajęć | Tematyka zajęć (bloku zajęć) | Liczba godzin | Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP) |
| W1 | Wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego w technologii gastronomicznej; przyprawy i owoce, ziemniaki, | 5 | EKP1 - EKP8 |
| W2 | Barwa i jej zmiany zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej | 2 | EKP1 - EKP8 |
| W3 | Klasyfikacja produktów spożywczych | 2 | EKP1 - EKP8 |
| W4 | Wykorzystanie surowców pochodzenia zwierzęcego w technologii gastronomicznej | 2 | EKP1 - EKP8 |
| W5 | Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych, (jadłospisy, karty menu) | 2 | EKP1 - EKP8 |
| W6 | Systemy technologiczne produkcji potraw | 2 | EKP1 - EKP8 |
| SUMA GODZIN | | 15 | |
| Narzędzia dydaktyczne | | | |
| 1 | prezentacje multimedialne | | |
| 2 | podręczniki akademickie | | |
| Sposoby oceny | | | |
| L.p. | Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP) | Sposób weryfikacji efektów kształcenia | Zasady oceny |
| 1 | EKP1-EKP8 | ZALICZENIE | poprawne odpowiedzi na zadane pytania, ocena dostateczna-60%, |
| Obciążenie pracą studenta | | | |
| L.p. | Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności | |
| 1 | Godziny wynikające z planu zajęć | 15 | |
| 2 | Konsultacje | 7 | |
| 3 | Samodzielne studiowanie tematyki wykładów | 15 | |
| 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 | |
| Literatura podstawowa | | | |
| 1 | Zalewski S. (red.), Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa, 2007. | | |
| 2 | "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: | 94-347-8-404 | | |

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