



TECHNOLOGIA POTRAW

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2022/23
Wydział	NAUK O ZDROWIU
Kierunek studiów	DIETETYKA
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	NAUKI O ZDROWIU
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	PRAKTYCZNY
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/jednolite magisterskie)	I STOPNIA
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	STACJONARNE
Typ modulu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	OBOWIĄZKOWY
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	EGZAMIN

Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	ZAKŁAD ŻYWIENIA CZŁOWIEKA		
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Iwona Traczyk		
Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Dr Alicja Kucharska		
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	Dr Alicja Kucharska alicia.kucharska@wum.edu.pl		
Prowadzący zajęcia	Dr Alicja Kucharska, dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulska, mgr Leszek Wronka		
2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I lic Semestr 2	Liczba punktów ECTS	10.00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		45	3,75
seminarium (S)		15	1,25
ćwiczenia (C)		60	5
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			
3. CELE KSZTAŁCENIA			

1.	Scharakteryzowanie grup artykułów żywnościowych i ich przydatności w technologii potraw
2.	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z różnych surowców, w tym podstawowych potraw dietetycznych i wegetariańskich z wykorzystaniem różnych procesów technologicznych
3.	Wykorzystywanie wiedzy dotyczącej przydatności różnych grup produktów spożywczych do przygotowywania określonych przypraw z doбором odpowiedniej obróbki technologicznej, przypraw i sposobów zabezpieczania przed popsuciem
4.	Ocena wartości energetycznej i odżywczej wykonanych potraw
5.	Dostarczenie wiedzy z zakresu projektowania zakładów gastronomicznych

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:	
E_W07	Definiuje rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności, zapotrzebowanie oraz ich przemiany w organizmie człowieka
E_W08	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych oraz żywność wzbogaconą i funkcjonalną, i suplementy diety
E_W36	Opisuje substancje toksyczne powstające w żywności w procesie jej przetwarzania i przechowywania
E_W37	Ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw i określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą
E_W38	Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych
E_W39	Charakteryzuje wszystkie grupy produktów spożywczych pod względem przydatności technologicznej
E_W41	Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy.
E_W53	Zna budowę chemiczną i właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywności, wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na przemiany tych składników.
E_W54	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych.
Umiejętności — Absolwent potrafi:	
E_U44	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
E_U47	Dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów.
E_U48	Sporządza proste dania z różnych grup asortymentowych.
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:	
E_K04	Posiada świadomość stałego dokończania się.
E_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

E_K26	Potrafi współpracować i komunikować się z zespołem	
5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
WYKŁADY		
1.	Wiadomości wstępne dotyczące technologii potraw. Warzywa i owoce w technologii potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
2.	Przemiany barwników.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
3.	Zupy, sosy – rodzaje, sposoby przygotowywania, techniki podania.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
4.	Ziemniaki – odmiany, wartość odżywcza i zastosowanie w żywieniu człowieka.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
5.	Nasiona roślin strączkowych – rodzaje, wartość odżywcza i obróbka technologiczna.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
6.	Jaja – rodzaje, wartość odżywcza, obróbka technologiczna i zastosowanie w technologii potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
7.	Mleko i przetwory mleczne – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
8.	Zboża, mąki, kasze – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
9.	Makarony, pieczywo – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
10.	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
11.	Technologia ciast o strukturze biszkoptowej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04

12.	Mięso zwierząt rzeźnych – rodzaje, wartość odżywcza, zastosowanie w produkcji potraw. Wodochłonność oraz zdolność zatrzymywania wody przez mięso w czasie obróbki cieplnej.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
13.	Użytki – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
14.	Przyprawy – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka.	E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
15.	Tłuszcze – rodzaje, wartość żywieniowa i technologiczna.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_K04
SEMINARIA		
1.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania, w tym drogi przepływu od surowca do produktu gotowego. Dział konsumencki.	E_W38 E_K26
2.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Część magazynowa.	E_W38 E_K26
3.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Zaplecze gastronomiczne – przygotowalnie wstępne. Urządzenia do obróbki wstępnej.	E_W38 E_K26
4.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Zaplecze gastronomiczne – kuchnia. Maszyny i urządzenia kuchni gorącej.	E_W38 E_K26
5.	Omówienie i zaliczenie projektów. Obrona indywidualnych projektów różnych typów zakładów gastronomicznych, przygotowanych w zespołach (elementy uwzględnione w ocenie: prawidłowość rozwiązań dróg czystych i brudnych, dobór urządzeń, funkcjonalność i estetyka rozwiązań).	E_W38 E_K26
ĆWICZENIA		
1.	Wiadomości wstępne. Proces technologiczny w produkcji potraw i jego etapy. Zastosowanie przypraw w produkcji potraw ze szczególnym uwzględnieniem kuchni dietetycznej.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
2.	Warzywa i owoce – wpływ obróbki wstępnej na zmiany jakościowo-ilościowe gotowych potraw, zasady przyrządzania surówek i sałatek.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
3.	Zasady obróbki cieplnej warzyw i owoców. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą oraz cechy sensoryczno-	E_W07, E_W08, E_W36,

	organoleptyczne potraw z warzyw i owoców.	E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
4.	Zupy – rodzaje, sposób przygotowania, techniki podania.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
5.	Ziemniaki – wartość odżywcza, typy użytkowo-konsumpcyjne i ich zastosowanie w technologii potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
6.	Nasiona roślin strączkowych – wartość odżywcza i zastosowanie w technologii potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
7.	Jaja – zastosowanie jaj w technologii potraw i żywieniu.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
8.	Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w technologii potraw.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
9.	Mąki – ocena jakościowa, asortyment potraw sporządzanych z mąk.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
10.	Kasze – obróbka cieplna kasz, asortyment dań sporządzanych na bazie kasz.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
11.	Technologia ciast drożdżowych, francuskich, parzonych i kruchych.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
12.	Technologia ciast biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, pierników i serników.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54

		E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
13.	Mięso zwierząt rzeźnych, drób i ryby – przydatność technologiczna, sporządzanie dań na bazie mięsa.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
14.	Dieta bezglutenowa.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
15.	Zaliczenie ćwiczeń.	E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W39, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czarniecka-Skubina E. (red.), Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, 2016 2. Kasperek A. , Kondratowicz M. Wyposażenie i Zasady Bezpieczeństwa W Gastronomii. Gastronomia. WSiP 2019 3. Zalewski S. (red.), Podstawy technologii gastronomicznej, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009 		
7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Wykłady/ćwiczenia E_W07, E_W08, E_W36, E_W37, E_W38, E_W39, E_W41, E_W53, E_W54 E_U44, E_U47, E_U48 E_K10, E_K26	Wejściówki Egzamin	Zaliczenie z zakresu wiedzy: wejściówki – pytania otwarte; egzamin końcowy - odbywa się w sesji letniej i obejmuje zagadnienia realizowane na wykładach i ćwiczeniach - pytania zamknięte (test) z jedną poprawną odpowiedzią. Kryteria ocen z wejściówek i egzaminu końcowego: 65 – 71% - dostateczny (3,0) 72 – 78% - dość dobry (3,5) 79 – 85% - dobry (4,0) 86 – 92% - ponad dobry (4,5) 93 – 100% - bardzo dobry (5,0)

Seminaria	Zaliczenie z zakresu umiejętności: projekt zakładu żywienia zbiorowego zaliczany na seminarium	Niezaliczone - poniżej 65% sumy możliwych do zdobycia punktów Zaliczone - co najmniej 65% wszystkich możliwych do zdobycia punktów
-----------	--	---

8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)