



TECHNOLOGIA POTRAW

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/22
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)	OBYWIAZKOWY
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 Alicja.kucharska@wum.edu.pl		
Prowadzący zajęcia	Dr Alicja Kucharska, dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulska, mgr Leszek Wronka, mgr Baszar El Helou		
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	
seminarium (S)		15	
ćwiczenia (C)		60	
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:	
W1	Charakterystykę surowców roślinnych i zwierzęcych i ich przydatność w technologii potraw
W2	Metody i techniki oraz narzędzia wykorzystywane w technologii potraw
W3	Metody przetwarzania żywności i kryteria oceny jej jakości
W4	Metody przyrządzania potraw, z uwzględnieniem różnych surowców
W5	Zasady organizowania stanowisk pracy związanych z produkcją żywności
W6	Wyposażenie zakładów gastronomicznych
Umiejętności — Absolwent potrafi:	
U1	Klasyfikować produkty pod względem ich jakości, dobierać metody, techniki i narzędzia stosowane w produkcji potraw
U2	Sporządzić podstawowe dania z różnych surowców, z zastosowaniem różnych technik kulinarnych
U3	ocenić wartość energetyczną i odżywczą wykonanych potraw
U4	zachowywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
U5	określić i wybrać wyposażenie potrzebne do prawidłowego przebiegu procesów technologicznych związanych z produkcją żywności w zakładach gastronomicznych
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:	
K1	Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role
K2	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości

K3	Ma świadomość znaczenia społecznej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej dla pacjentów/konsumentów	
5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
WYKŁADY		
1.	Wiadomości wstępne dotyczące technologii potraw. Warzywa i owoce w technologii potraw.	W1, W2
2.	Przemiany barwników	W1-W4
3.	Zupy, sosy – rodzaje, sposoby przygotowywania, techniki podania.	W1-W4
4.	Ziemniaki – odmiany, wartość odżywcza i zastosowanie w żywieniu człowieka	W1-W4
5.	Nasiona roślin strączkowych – rodzaje, wartość odżywcza i obróbka technologiczna	W1-W4
6.	Jaja – rodzaje, wartość odżywcza, obróbka technologiczna i zastosowanie w technologii potraw	W1-W4
7.	Mleko i przetwory mleczne – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka	W1-W4
8.	Zboża, mąki, kasze – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw	W1-W4
9.	Makarony, pieczywo – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw	W1-W4
10.	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce	W1-W4
11.	Technologia ciast o strukturze biszkoptowej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce.	W1-W4
12.	Mięso zwierząt rzeźnych – rodzaje, wartość odżywcza, zastosowanie w produkcji potraw. Wodochłonność oraz zdolność zatrzymywania wody przez mięso w czasie obróbki cieplnej.	W1-W4
13.	Użytki – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka.	W1-W4
14.	Przyprawy – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka	W1-W4
15.	Tłuszcze – rodzaje, wartość żywnościowa i technologiczna	W1-W4
SEMINARIA		
1.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania, w tym drogi przepływu od	W2, W5, W6, U4,U5, K1-K3

	surowca do produktu gotowego. Dział konsumencki.	
2.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Część magazynowa.	W2, W5, W6, U4,U5, K1-K3
3.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Zaplecze gastronomiczne – przygotowalnie wstępne. Urządzenia do obróbki wstępnej.	W2, W5, W6, U4,U5, K1-K3
4.	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Zaplecze gastronomiczne – kuchnia. Maszyny i urządzenia kuchni gorącej	W2, W5, W6, U4,U5, K1-K3
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 rozwiązania)	W2, W5, W6, U4,U5, K1-K3
ĆWICZENIA		
1.	Wiadomości wstępne. Proces technologiczny w produkcji potraw i jego etapy. Zastosowanie przypraw w produkcji potraw ze szczególnym uwzględnieniem kuchni dietetycznej	W1, W1, U1
2.	Warzywa i owoce – wpływ obróbki wstępnej na zmiany jakościowo-ilościowe gotowych potraw, zasady przyrządzania surówek i sałatek	W1-W4, U1-U4, K1-3
3.	Zasady obróbki cieplnej warzyw i owoców. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą oraz cechy sensoryczno-organoleptyczne potraw z warzyw i owoców	W1-W4, U1-U4, K1-3
4.	Zupy – rodzaje, sposób przygotowania, techniki podania	W1-W4, U1-U4, K1-3
5.	Ziemniaki – wartość odżywcza, typy użytkowo-konsumpcyjne i ich zastosowanie w technologii potraw	W1-W4, U1-U4, K1-3
6.	Nasiona roślin strączkowych – wartość odżywcza i zastosowanie w technologii potraw	W1-W4, U1-U4, K1-3
7.	Jaja – zastosowanie jaj w technologii potraw i żywieniu	W1-W4, U1-U4, K1-3
8.	Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w technologii potraw	W1-W4, U1-U4, K1-3
9.	Mąki – ocena jakościowa, asortyment potraw sporządzanych z mąk	W1-W4, U1-U4, K1-3
10.	Kasze – obróbka cieplna kasz, asortyment dań sporządzanych na bazie kasz	W1-W4, U1-U4, K1-3
11.	Technologia ciast drożdżowych, francuskich, parzonych i kruchych	W1-W4, U1-U4, K1-3
12.	Technologia ciast biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, pierników i serników	W1-W4, U1-U4, K1-3
13.	Mięso zwierząt rzeźnych, drób i ryby – przydatność	W1-W4, U1-U4, K1-3

	technologiczna, sporządzanie dań na bazie mięsa	
14.	Dieta bezglutenowa	W1-W4, U1-U4, K1-3
15.	Zaliczenie ćwiczeń	W1-W4, U1-U4, K1-3

6. LITERATURA

Obowiązkowa

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
W1-W4 U1-U4 Wykłady/ćwiczenia	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)