Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)	**Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo**	**Kod podmiotu**	S-DIET-I-P-DIET-TZPOT_III
Kierunek studiów	Dietetyka		
Profil kształcenia	praktyczny		
Poziom studiów	pierwszego stopnia		
Specjalność	przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności		
Forma studiów	stacjonarne		
Semestr studiów	III		

Tryb zaliczenia przedmiotu	Zaliczenie	**Liczba punktów ECTS**						Sposób ustalania oceny z przedmiotu
		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	2,5	Zajęcia praktyczne	2	

Formy zajęć i inne	**Liczba godzin zajęć w semestrze**			**Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć**	Waga w %
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe		
Wykład	60	15	45	Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru. Przygotowanie prezentacji dotyczącej realizowanych zagadnień. Przedstawienie publikacji naukowej dotyczącej realizowanych zagadnień	50
Ćwiczenia praktyczne	60	30	30	Sprawozdania z każdych zajęć. Praktyczne przygotowanie potraw na każdych zajęciach. Kolokwium zaliczeniowe na koniec semestru.	50
Razem:	120	45	75	Razem	100

Kategoria efektów	**Lp.**	**Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)**	**Sposoby weryfikacji efektu kształcenia**	**Efekty kierunkowe**	**Formy zajęć**
Wiedza	1.	posiada wiedzę o wartości energetycznej i składzie surowców i produktów spożywczych oraz produkowanych z nich potraw, zna i dobiera produkty spożywcze dla potrzeb produkcji kulinarnej	zaliczenie pisemne na koniec semestru	K_W02 K_W04 K_W05 K_W07	wykład, ćwiczenia
	2.	zna elementy oceny towaroznawczej produktu i sprzęt stosowany do produkcji potraw, zna zasady organizacji stanowisk pracy	zaliczenie pisemne na koniec semestru	K_W05 K_W06 K_W07	wykład, ćwiczenia
	3.	wymienia zagrożenia mikrobiologiczne żywności	zaliczenie pisemne na koniec semestru	K_W02	wykład, ćwiczenia
Umiejętności	1.	ocenia wartość odżywczą produktu i potrawy	sprawozdanie, sporządzenie potrawy	K_U11	wykład, ćwiczenia
	2.	ocenia towaroznawczo przydatność produktu do produkcji potrawy	sprawozdanie, sporządzenie potrawy	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	3.	stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw	sprawozdanie, sporządzenie potrawy	K_U10 K_U11	ćwiczenia
	4.	wskazuje punkty krytyczne przy przygotowaniu potrawy na każdym etapie technologicznym	sprawozdanie, sporządzenie potrawy	K_U10	wykład, ćwiczenia
	5.	planuje i tworzy prawidłowe warunki do przetwarzania żywności	sprawozdanie, sporządzenie potrawy	K_U10 K_U11	ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	jest świadomy obsługi zgodnie z zasadami BHP sprzętu gastronomicznego w sporządzaniu potraw	przygotowanie potrawy, dyskusja, obserwacja	K_K07	wykład, ćwiczenia
	2.	bierze odpowiedzialność za swoje działania i właściwie organizuje pracę własną podczas procesu technologicznego	przygotowanie potrawy, dyskusja, obserwacja	K_K06	wykład, ćwiczenia
	3.	postrzega żywność jako możliwe źródło zakażeń pokarmowych	przygotowanie potrawy, dyskusja, obserwacja	K_K07	wykład, ćwiczenia

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	Dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. PWSZ w Nysie, dr hab. Marta Habanova, prof. PWSZ w Nysie
Ćwiczenia praktyczne	Dr n. med. inż. Marta Misiarz

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Podział produktów spożywczych i ich zastosowanie w produkcji potraw	10
2.	Charakterystyka produktów roślinnych	7
3.	Charakterystyka produktów zwierzęcych	10
4.	Podstawowy sprzęt używany w technologii gastronomicznej	10
5.	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej	8
	Razem liczba godzin:	**45**

Ćwiczenia praktyczne	Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne (pisemne, problemowe, analityczne) wykonywane w podgrupach, pokaz z objaśnieniem, zajęcia praktyczne w kuchni z elementami planowania

L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zajęcia organizacyjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw.	5
2.	Wykorzystywanie i właściwy dobór sprzętu kuchennego w planowaniu technologii potraw oraz obliczanie jednostek kulinarnych. Wykorzystanie podstawowych techniki kulinarnych w sporządzaniu potraw. Interpretacja zjawisk fizykochemicznych zachodzących w procesach produkcji potraw.	5
3.	Ocena strat witaminy C w surowcach z uwzględnieniem strat kulinarnych oraz ocena wartości energetycznej tych surowców. Owoce, warzywa, grzyby, określanie wpływu form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw.	4
4.	Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia roślinnego (chleb jasny i ciemny, mąka, makaron ugotowany i surowy). Sporządzanie potraw na bazie mąk, kasz i makaronów.	4
5.	Charakterystyka opakowań (szkło, papiernicze, metalowe, plastikowe i formy próżniowe). Omówienie funkcji opakowań. Odczytywanie i interpretowanie oznaczeń na opakowaniach. Technologia sporządzania deserów zimnych i gorących.	5
6.	Charakterystyka przypraw. Zastosowanie pieczarek i przypraw w technologii potraw.	3
7.	Ocena jakościowa mleka i produktów mlecznych. Technologia potraw z mleka i produktów mlecznych. Określanie wagi jednej porcji potrawy. Zaliczenie semestru.	4
	Razem liczba godzin:	**30**

Literatura podstawowa:

1.	Ogólna technologia żywności. E. Pijanowski, M.Dłużewski, A Dłużewska, A Jarczyk, Wyd. Naukowo-Techniczne Warszawa 1996
2.	Podstawy technologii gastronomicznej S. Zalewski, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1997
3.	Towaroznawcza ocena artykułów spożywczych. P. Palich, B. Budzyńskai, Wydawca Wyższa Szkoła Morska, Gdynia 2000
4.	Towaroznawstwo ogólne i spożywcze. B. Budzyński, P. Palich, Wydawca Wyższa Szkoła Morska, Gdynia 1998
5.	Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. F. Świderski, Wyd. SGGW Warszawa 2003
6.	Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, Knowles T, Polskie Wyd. Ekonomiczne, Warszawa, 2001
7.	Technologia gastronomiczna cz. I-III, U.Arens-Azevêdo i wsp. Wyd. REA 1999
8.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Konarzewska M. Wyd. REA, Warszawa, 2007
9.	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Jastrzębski W, WSiP, 1999

Literatura uzupełniająca:

1.	Vademecum Kucharz i Gastronom, Wyd. Rea, Warszawa. 2007
2.	Rynek gastronomiczny, Nowości gastronomiczne

....

Koordynator modułu (przedmiotu) — podpis

Dyrektor Instytutu — pieczęć i podpis