

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M_uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_31-NS 2018-19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia gastronomiczna Gastronomic technology	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy (wybrany)	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4, w tym kontaktowe 2,5	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy związanej z technikami kulinarnymi i procesami i technologicznymi wykorzystywanymi w gastronomii oraz przedstawienie współczesnych trendów w technologii potraw o charakterze prozdrowotnym. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w żywności podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W11	W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów
	DI_W02 DI_W11 DI_W13	W2 Potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.
	DI_W04 DI_W06 DI_W13	W3 Ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw
		Umiejętności
	DI_U14	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowane podczas organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią

		formę obsługi
		Kompetencje społeczne
	DI_K02 DI_K11	K1 Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie
	DI_K06	K2 Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym
	DI_K07	K3 Ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności na ich bezpieczeństwo
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, W3- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników</i> ; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%: <i>średnia ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (oceny z kolokwiiów, oceny z odpowiedzi ustnych)</i> ; 50%: <i>ocena z zaliczenia wykładów</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw, podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na zmiany zachodzące w żywności (w tym zmian barwy, konsystencji, i cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4. Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5. Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP	

	/ GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 4 godz., 2)ćwiczenia laboratoryjne 12 godz, 3)wykład 8 godz. 4)dyskusja.

Data.....Podpis.....