



Podstawy technologii gastronomii  
Karta opisu przedmiotu

**Informacje podstawowe**

<p><b>Kierunek studiów</b> Technologia żywności i żywienie człowieka</p> <p><b>Specjalność</b> -</p> <p><b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności</p> <p><b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)</p> <p><b>Forma studiów</b> stacjonarne</p> <p><b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki</p>	<p><b>Cykl kształcenia</b> 2021/22</p> <p><b>Kod przedmiotu</b> ND000000NTZS.I40.1710.21</p> <p><b>Języki wykładowe</b> polski</p> <p><b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy</p> <p><b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe</p> <p><b>Dyscypliny</b> Technologia żywności i żywienia</p> <p><b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak</p> <p><b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie</p>	
<p><b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b></p>	Danuta Figurska-Ciura	
<p><b>Pozostali prowadzący</b></p>	Danuta Figurska-Ciura	
<p><b>Okres</b> Semestr 7</p>	<p><b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę</p> <p><b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12</p>	<p><b>Liczba punktów ECTS</b> 1.0</p>

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy w zakresie technologii gastronomii, wyposażenia i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych
C2	prezentacja podstawowych procesów obróbki kulinarnej różnych surowców oraz wymagań higienicznych w produkcji gastronomicznej

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	związek technologii gastronomii z racjonalnym żywieniem oraz znaczenie oceny jakości i przydatności surowców w technologii gastronomii.	NT_P6S_WG03, NT_P6S-WG13	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
W2	i rozróżnia elementy wyposażenia technicznego i drobnego sprzętu stosowanego w technologii produkcji potraw.	NT_P6S_WG06, NT_P6S-WG07	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
W3	metody i techniki produkcji różnych potraw, procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej;	NT_P6S_WG07, NT_P6S-WG08, NT_P6S_WG11	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
W4	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych; podstawowe zasady obsługi konsumentów	NT_P6S_WG10, NT_P6S-WK14, NT_P6S_WK16, NT_P6S_WK17	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaprojektować, śledzić i nadzorować proces technologiczny w zakładzie gastronomicznym	NT_P6S_UW07, NT_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
U2	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; Planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym;	NT_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
U3	Określać podstawowe warunki organizacyjno-techniczne zakładu; dobierać receptury potraw;	NT_P6S_UW07, NT_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
U4	określać wymagania sanitarne zakładach gastronomicznych	NT_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wdrażania nowych rozwiązań technicznych i technologicznych w zakładach gastronomicznych.	NT_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
K2	postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej w produkcji gastronomicznej	NT_P6S_KR05	Zaliczenie pisemne
K3	uwzględniania znaczenia procesów technologicznych zachodzących w zakładach gastronomicznych oraz konieczności zachowania higieny i zasad GMP w produkcji potraw.	NT_P6S_KO03, NT_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	6	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 28	<b>ECTS</b> 1.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 12	<b>ECTS</b> 0.4

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Technologia gastronomiczna jako element nauki o żywności i żywieniu. -1h 2. Sztuka kulinarna w różnych kręgach kulturowych na świecie – wybrane zagadnienia-1h 3. Struktura funkcjonalna i przestrzenna różnych działów zakładów gastronomicznych Podstawowe procesy technologiczne, urządzenia i narzędzia w produkcji potraw- 1h 4. Podstawowe procesy cieplne w technologii gastronomicznej i systemy produkcji potraw w gastronomii -1 h 5. Technologia produkcji wybranych potraw cz.1 – zupy i sosy 6. Technologia produkcji wybranych potraw cz. 2 - potrawy z warzyw i owoców 7. Technologia produkcji wybranych potraw cz.3 - mięso w technologii gastronomicznej 8. Technologia produkcji wybranych potraw cz.4 - nabiał w technologii gastronomicznej 9. Technologia produkcji wybranych potraw cz.5 - ryby i owoce morza w technologii gastronomicznej 10. Rola przypraw i koncentratów spożywczych w technologii gastronomicznej 11. Higiena w technologii gastronomicznej Podstawy obsługi konsumenta zakładów gastronomicznych 12. Kolokwium zaliczeniowe	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji	100%

### Wymagania wstępne

Chemia żywności, mikrobiologia, ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, maszynoznawstwo, mikrobiologia żywności, projektowanie technologiczne, podstawy prawa żywnościowego, systemy zapewnienia jakości w produkcji żywności

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Czarniecka - Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Dominik P.: : Gastronomia, Almamater Warszawa 2013
3. Kasperek A., Kondratowicz M.: Gastronomia. Tom 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik, WSiP 2016
4. Szajna R., Ławniczak D.: Usługi gastronomiczne. WSiP, Warszawa 2015

### Dodatkowa

1. Managing Food and Nutrition Services For the Culinary, Hospitality, and Nutrition Professions 2007 S. Edelstein, Jones and Bartlet Publishers,
2. Mołoniewicz J. M., Menedżer gastronomii. Cz.1, 2017, MOJA Consulting
3. Mołoniewicz J. M., Menedżer gastronomii. Cz.2, 2017, MOJA Consulting2
4. Wybrane aktualne artykuły i opracowania z literatury branżowej: „Nowości Gastronomiczne”, gastrona.pl itp.

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NT_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności, ma świadomość postępu i zmian następujących w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka
NT_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, w tym również działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości produktów żywnościowych i ich bezpieczeństwa
NT_P6S_KO04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej technologa żywności
NT_P6S_KR05	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych oraz ponoszenia odpowiedzialności za produkcję żywności i ochronę środowiska
NT_P6S_UW01	Absolwent potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji i utrwalania żywności
NT_P6S_UW04	Absolwent potrafi przeprowadzić analizę zagrożeń i wskazać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym, a także opracować dokumentację systemu zarządzania jakością i dokumentację dobrych praktyk (GMP/GHP) oraz HACCP
NT_P6S_UW07	Absolwent potrafi dobierać maszyny, urządzenia i operacje jednostkowe w projektowaniu linii technologicznych; opracować dokumentację projektową jednostki produkcyjnej
NT_P6S_UW08	Absolwent potrafi stosować zasady rachunkowości i dokumentować procesy gospodarcze oraz dokonać ich wstępnej analizy ekonomicznej
NT_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
NT_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji żywności oraz zasady organizacji procesu produkcyjnego
NT_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie techniki, metody i narzędzia, operacje jednostkowe oraz technologie stosowane w procesach przetwarzania żywności
NT_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie przydatność różnych metod utrwalania i przetwarzania żywności oraz wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności
NT_P6S_WG10	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych
NT_P6S_WG11	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych
NT_P6S_WG13	Absolwent zna i rozumie normy i zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w tym chorych; zna i tłumaczy skutki niewłaściwego odżywiania
NT_P6S_WK14	Absolwent zna i rozumie zasady dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
NT_P6S_WK16	Absolwent zna i rozumie zagadnienia prawne i społeczne w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego w uwarunkowaniach gospodarczych i środowiskowych
NT_P6S_WK17	Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; zna podstawy ergonomii i BHP