



Produkcja potraw i posiłków
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka</p> <p>Specjalność -</p> <p>Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności</p> <p>Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p>	<p>Cykl kształcenia 2021/22</p> <p>Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1929.21</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Obligatoryjność Obowiązkowy</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe</p> <p>Dyscypliny Technologia żywności i żywienia</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> <p>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie</p>	
<p>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</p>	<p>Danuta Figurska-Ciura</p>	
<p>Pozostali prowadzący</p>	<p>Danuta Figurska-Ciura, Ewa Raczkowska, Maciej Bienkiewicz</p>	
<p>Okres Semestr 2</p>	<p>Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 40</p>	<p>Liczba punktów ECTS 2.0</p>

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie pogłębionej wiedzy i umiejętności w zakresie technologii produkcji potraw i posiłków ze szczególnym uwzględnieniem posiłków dietetycznych.
C2	Nabywanie praktycznych umiejętności związanych z prowadzeniem procesów obróbki kulinarnej różnych surowców.
C3	Zdobycie umiejętności stosowania w praktyce produkcji potraw i posiłków odpowiedniego doboru surowców, rozwiązań metodycznych i organizacyjnych i higienicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady oceny jakości i przydatności surowców w technologii gastronomii; zasady tworzenia receptur potraw i korzystania z nich	NŻD_P7S_WG06, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W2	w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów;	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej, podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw	NŻD_P7S_WG09, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.	NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań, współpracować w grupie przy produkcji potraw i posiłków	NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP; właściwie przygotować stanowisko pracy	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw w celu zapewnienia ich wysokiej jakości, zachowania higieny i zasad GMP	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, przyjęcia odpowiedzialności za powierzone mu zadania,	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie zastosowania nowoczesnych technologii w produkcji potraw, myślenia i działania przy produkcji potraw w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	40	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie raportu	9	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 41	ECTS 1.5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 49	ECTS 1.9

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania zup i sosów - 4 h 2. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z warzyw i owoców i grzybów - 4h 3. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw mącznych - 4 h 4. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z mięsa drobiu i drobnych zwierząt - 4 h 5. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - 4 h 6. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z zastosowaniem nabiału - 4 h 7. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z ryb i owoców morza - 4h 8. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania ciast i deserów- 4h 9. Zastosowanie koncentratów i żywności wygodnej w produkcja potraw tradycyjnych i dietetycznych - 4h 10. Zastosowanie przypraw w produkcja potraw tradycyjnych i dietetycznych- 4h 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Ćwiczenia, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100%

Wymagania wstępne

ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych, technologia gastronomii

Literatura**Obowiązkowa**

1. Czarniecka - Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna Wyd. SGGW, Warszawa 2016
2. Dominik P.: Gastronomia, Almamur Warszawa 2013
3. Kasperek A., Kondratowicz M.: Gastronomia. Tom 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik, WSiP 2016
4. Konarzewska M., Gastronomia. Tom 2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1, WSiP 2016

Dodatkowa

1. Myhrvold N., Young C. Bilet M.: Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking Thames & Hudson, 2011
2. Managing Food and Nutrition Services For the Culinary, Hospitality, and Nutrition Professions 2007 S. Edelstein, Jones and Bartlet Publishers,
3. Wybrane aktualne artykuły i opracowania z literatury branżowej: „Nowości Gastronomiczne”, gastrona.pl itp.
4. Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 1998

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KK03	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŻD_P7S_KOR6	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŻD_P7S_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŻD_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz zastosować odpowiednie techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka
NŻD_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NŻD_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka
NŻD_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków
NŻD_P7S_WK11	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości i metody pozyskiwania funduszy na działalność gospodarczą