



Technologia potraw

| 1. METRYCZKA | |
|---|--|
| Rok akademicki | 2023/2024 |
| Wydział | Nauk o Zdrowiu |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Dyscyplina wiodąca | Nauk o zdrowiu |
| Profil studiów | praktyczny |
| Poziom kształcenia | I stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Typ modułu/przedmiotu | obowiązkowy |
| Forma weryfikacji efektów uczenia się | egzamin |
| Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące | Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa |
| Kierownik jednostki/kierownicy jednostek | Dr Beata Sińska |
| Koordinator przedmiotu | Dr Beata Sińska beata.sińska@wum.edu.pl |
| Osoba odpowiedzialna za sylabus | Dr Beata Sińska beata.sińska@wum.edu.pl |
| Prowadzący zajęcia | Dr Alicja Kucharska, dr Beata Sińska, mgr Leszek Wronka, dr Magdalena Zegan, dr Ewa Michota-Katulska |

| 2. INFORMACJE PODSTAWOWE | | | |
|--|-------------------|----------------------|--------------------------------|
| Rok i semestr studiów | I lic, II semestr | Liczba punktów ECTS | 10,00 |
| FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ | | Liczba godzin | Kalkulacja punktów ECTS |
| Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim | | | |
| wykład (W) | | 45 | 3,75 |
| seminarium (S) | | 15 | 1,25 |
| ćwiczenia (C) | | 60 | 5 |
| e-learning (e-L) | | | |
| zajęcia praktyczne (ZP) | | | |
| praktyka zawodowa (PZ) | | | |
| Samodzielna praca studenta | | | |
| Przygotowanie do zajęć i zaliczeń | | | |

| 3. CELE KSZTAŁCENIA | |
|----------------------------|--|
| C1 | Scharakteryzowanie grup artykułów żywnościowych i ich przydatności w technologii potraw |
| C2 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z różnych surowców, w tym podstawowych potraw dietetycznych i wegetariańskich z wykorzystaniem różnych procesów technologicznych |
| C3 | Wykorzystywanie wiedzy dotyczącej przydatności różnych grup produktów spożywczych do przygotowywania określonych przypraw z doбором odpowiedniej obróbki technologicznej, przypraw i sposobów zabezpieczania przed popsuciem |
| C4 | Ocena wartości energetycznej i odżywczej wykonanych potraw |
| C5 | Dostarczenie wiedzy z zakresu projektowania zakładów gastronomicznych |

| 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ | |
|--|---|
| Numer efektu uczenia się | Efekty w zakresie |
| Wiedzy – Absolwent zna i rozumie: | |
| E_W37 | Ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw i określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą. |
| E_W38 | Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych. |
| E_W39 | Charakteryzuje wszystkie grupy produktów spożywczych pod względem przydatności technologicznej |

| | |
|-------|---|
| E_W41 | Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy. |
| E_W53 | Zna budowę chemiczną i właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywności, wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na przemiany tych składników. |
| E_W54 | Charakteryzuje grupy produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych |

Umiejętności – Absolwent potrafi:

| | |
|-------|--|
| E_U44 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. |
| E_U47 | Dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów |
| E_U48 | Sporządza proste dania z różnych grup asortymentowych |
| E_U91 | Planuje układ przestrzenny i funkcjonalny zakładów żywienia zbiorowego i zakładów gastronomicznych |

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

| | |
|-------|---|
| E_K04 | Posiada świadomość stałego dokształcania się. |
| E_K10 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii |

5. ZAJĘCIA

| Forma zajęć | Treści programowe | Efekty uczenia się |
|----------------|--|-----------------------------------|
| WYKŁADY | | |
| W1 | Wiadomości wstępne dotyczące technologii potraw. Warzywa i owoce w technologii potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W2 | Przemiany barwników. | E_W53; E_W54; E_K04 |
| W3 | Zupy, sosy – rodzaje, sposoby przygotowywania, techniki podania. | E_W53; E_W54; E_K04 |
| W4 | Ziemniaki – odmiany, wartość odżywcza i zastosowanie w żywieniu człowieka. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W5 | Nasiona roślin strączkowych – rodzaje, wartość odżywcza i obróbka technologiczna. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W6 | Jaja – rodzaje, wartość odżywcza, obróbka technologiczna i zastosowanie w technologii potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W7 | Mleko i przetwory mleczne – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W8 | Zboża, mąki, kasze – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W9 | Makarony, pieczywo – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W10 | Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |

| | | |
|------------------|---|---|
| W11 | Technologia ciast o strukturze biszkoptowej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W12 | Mięso zwierząt rzeźnych – rodzaje, wartość odżywcza, zastosowanie w produkcji potraw. Wodochłonność oraz zdolność zatrzymywania wody przez mięso w czasie obróbki cieplnej. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W13 | Użytki – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| W14 | Przyprawy – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka. | E_W53; E_W54; E_K04 |
| W15 | Tłuszcze – rodzaje, wartość żywieniowa i technologiczna. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_K04 |
| SEMINARIA | | |
| S1 | Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania, w tym drogi przepływu od surowca do produktu gotowego. Dział konsumencki. | E_W38; E_W41; E_U91; E_K04; E_K10 |
| S2 | Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Część magazynowa. | E_W38; E_W41; E_U91; E_K04; E_K10 |
| S3 | Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Zaplecze gastronomiczne – przygotowalnie wstępne. Urządzenia do obróbki wstępnej. | E_W38; E_W41; E_U91; E_K04; E_K10 |
| S4 | Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Zaplecze gastronomiczne – kuchnia. Maszyny i urządzenia kuchni gorącej. | E_W38; E_W41; E_U91; E_K04; E_K10 |
| S5 | 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). | E_W38; E_W41; E_U91; E_K04; E_K10 |
| ĆWICZENIA | | |
| Ć1 | Wiadomości wstępne. Proces technologiczny w produkcji potraw i jego etapy. Zastosowanie przypraw w produkcji potraw ze szczególnym uwzględnieniem kuchni dietetycznej. | E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć2 | Warzywa i owoce – wpływ obróbki wstępnej na zmiany jakościowo-ilościowe gotowych potraw, zasady przyrządzania surówek i sałatek. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć3 | Zasady obróbki cieplnej warzyw i owoców. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą oraz cechy sensoryczno-organoleptyczne potraw z warzyw i owoców. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć4 | Zupy – rodzaje, sposób przygotowania, techniki podania. | E_W37; E_W39; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć5 | Ziemniaki – wartość odżywcza, typy użytkowo-konsumpcyjne i ich zastosowanie w technologii potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć6 | Nasiona roślin strączkowych – wartość odżywcza i zastosowanie w technologii potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |

| | | |
|-----|---|---|
| Ć7 | Jaja – zastosowanie jaj w technologii potraw i żywieniu. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć8 | Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w technologii potraw. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć9 | Mąki – ocena jakościowa, asortyment potraw sporządzanych z mąk. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć10 | Kasze – obróbka cieplna kasz, asortyment dań sporządzanych na bazie kasz. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć11 | Technologia ciast drożdżowych, francuskich, parzonych i kruchych. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć12 | Technologia ciast biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, pierników i serników. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć13 | Mięso zwierząt rzeźnych, drób i ryby – przydatność technologiczna, sporządzanie dań na bazie mięsa. | E_W37; E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć14 | Dieta bezglutenowa. | E_W37; E_W39; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |
| Ć15 | Zaliczenie ćwiczeń. | E_W39; E_W53; E_W54; E_U44; E_U47; E_U48; E_K04; E_K10 |

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 |
|--|---|--|
| | | |
| | <p>Zaliczenie z zakresu wiedzy i umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wejściówki na ćwiczeniach – pytania otwarte 2. Na ćwiczeniach ocena punktowa wykonanych zadań (0-1 pkt) 3. Po zaliczeniu ćwiczeń i seminariów dopuszczenie do egzamin końcowy - odbywa się w sesji letniej i obejmuje zagadnienia realizowane na wykładach i ćwiczeniach - pytania zamknięte (test) z jedną poprawną odpowiedzią. | <p>Kryteria ocen z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wejściówek – 0-8 pkt, na koniec zajęć trzeba uzyskać 65% ze wszystkich wejściówek, żeby być dopuszczonym do egzaminu; w przypadku nie uzyskania 65% student podchodzi do wejściówki dopuszczającej z wybranych przez nauczyciela tematów |

| | | |
|--|---|--|
| | | - 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) |
| | Zaliczenie z zakresu wiedzy i 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

(tu należy zamieścić 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)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich