



Technologia potraw

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2024/2025
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 doborem 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_W36	Ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw i określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą.
E_W37	Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych.
E_W38	Charakteryzuje wszystkie grupy produktów spożywczych pod względem przydatności technologicznej.

E_W40	Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy.
E_W50	Zna budowę chemiczną i właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywności, wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na przemiany tych składników.
E_W51	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 dokończania 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. Zaliczenie ćwiczeń: - wejściówki (pytania otwarte), maksymalnie 2 nb w semestrze 2. Zaliczenie seminariów: projekt zakładu żywienia zbiorowego zaliczany na seminarium 3. Dopuszczenie do egzaminu: zaliczenie ćwiczeń i seminariów. Egzamin końcowy - odbywa się w sesji letniej i obejmuje zagadnienia realizowane na wykładach i ćwiczeniach - pytania zamknięte (test). 	<p>Ćwiczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uzyskanie 65% punktów ze wszystkich wejściówek • w przypadku nieuzyskania 65% student podchodzi do wejściówki dopuszczającej do egzaminu obejmującej tematy wybrane przez nauczyciela <p>Seminariów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaliczenie projektu, uzyskanie co najmniej 65% wszystkich możliwych do zdobycia punktów

		Egzaminu: Kryteria wystawiania ocen: 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)
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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