



Technologia potraw

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2025/2026
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 hab. Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	Dr hab. Beata Sińska beata.simska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr hab. Beata Sińska beata.simska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Dr Alicja Kucharska, dr hab. 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	5,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		45	1,5
seminarium (S)		15	0,5
ćwiczenia (C)		60	2,0
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		30	1

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	Podstawy projektowania zakładów gastronomicznych

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
D1.W.07	charakterystykę surowców, półproduktów i gotowych potraw oraz określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą
D1.W.28	podstawowe pojęcia z zakresu chemii żywności, w tym rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności oraz przemiany podczas przetwarzania żywności

D1.W.29	charakterystykę grup produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych, ich rolę w żywieniu człowieka
D1.W.47	techniki sporządzania potraw oraz sposoby przetwarzania surowców spożywczych w kontekście ich wartości odżywczej
D1.W.48	zasady doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii, uwzględniając ich właściwości technologiczne i żywieniowe

Umiejętności – Absolwent potrafi:

D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych
D1.U.57	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw
D1.U.80	dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, przygotowywać potrawy na bazie różnych grup produktów oceniając ich cechy sensoryczne
D1.U.15	planować układ przestrzenny i funkcjonalny zakładów żywienia zbiorowego i zakładów gastronomicznych;

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

D1.K.04	bierze odpowiedzialność za wykonywane czynności zawodowe i właściwie organizuje własną pracę
---------	--

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
WYKŁADY		
W1	Wiadomości wstępne dotyczące technologii potraw. Warzywa i owoce w technologii potraw.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W2	Przemiany barwników.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W3	Zupy, sosy – rodzaje, sposoby przygotowywania, techniki podania.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W4	Ziemniaki – odmiany, wartość odżywcza i zastosowanie w żywieniu człowieka.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W5	Nasiona roślin strączkowych – rodzaje, wartość odżywcza i obróbka technologiczna.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48

W6	Jaja – rodzaje, wartość odżywcza, obróbka technologiczna i zastosowanie w technologii potraw.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W7	Mleko i przetwory mleczne – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W8	Zboża, mąki, kasze – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W9	Makarony, pieczywo – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie w żywieniu człowieka. Własności zagęszczające skrobi w produkcji potraw.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W10	Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W11	Technologia ciast o strukturze biszkoptowej – sposoby sporządzania, wartość odżywcza i zastosowanie w dietetyce.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W12	Mięso zwierząt rzeźnych – rodzaje, wartość odżywcza, zastosowanie w produkcji potraw. Wodochłonność oraz zdolność zatrzymywania wody przez mięso w czasie obróbki cieplnej.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W13	Użytki – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W14	Przyprawy – rola w technologii potraw i ich wpływ na zdrowie człowieka.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
W15	Tłuszcze – rodzaje, wartość żywieniowa i technologiczna.	D1.W.07 D1.W.28 D1.W.29 D1.W.47 D1.W.48
SEMINARIA		

S1	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania, w tym drogi przepływu od surowca do produktu gotowego. Dział konsumencki.	D1.U.15 D1.K.04
S2	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Część magazynowa.	D1.U.15 D1.K.04
S3	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Zaplecze gastronomiczne – przygotowalnie wstępne. Urządzenia do obróbki wstępnej.	D1.U.15 D1.K.04
S4	Zakłady gastronomiczne. Układ przestrzenny i funkcjonalny. Podstawowe zasady projektowania. Zaplecze gastronomiczne – kuchnia. Maszyny i urządzenia kuchni gorącej.	D1.U.15 D1.K.04
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).	D1.U.15 D1.K.04
ĆWICZENIA		
Ć1	Wiadomości wstępne. Proces technologiczny w produkcji potraw i jego etapy. Zastosowanie przypraw w produkcji potraw ze szczególnym uwzględnieniem kuchni dietetycznej.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć2	Warzywa i owoce – wpływ obróbki wstępnej na zmiany jakościowo-ilościowe gotowych potraw, zasady przyrządzania surówek i sałatek.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć3	Zasady obróbki cieplnej warzyw i owoców. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą oraz cechy sensoryczno-organoleptyczne potraw z warzyw i owoców.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć4	Zupy – rodzaje, sposób przygotowania, techniki podania.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć5	Ziemniaki – wartość odżywcza, typy użytkowo-konsumpcyjne i ich zastosowanie w technologii potraw.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć6	Nasiona roślin strączkowych – wartość odżywcza i zastosowanie w technologii potraw.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć7	Jaja – zastosowanie jaj w technologii potraw i żywieniu.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć8	Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w technologii potraw.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80

		D1.K.04
Ć9	Mąki – ocena jakościowa, asortyment potraw sporządzanych z mąk.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć10	Kasze – obróbka cieplna kasz, asortyment dań sporządzanych na bazie kasz.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć11	Technologia ciast drożdżowych, francuskich, parzonych i kruchych.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć12	Technologia ciast biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, pierników i serników.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć13	Mięso zwierząt rzeźnych, drób i ryby – przydatność technologiczna, sporządzanie dań na bazie mięsa.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć14	Dieta bezglutenowa.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04
Ć15	Zaliczenie ćwiczeń.	D1.U.42 D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04

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
	Zaliczenie z zakresu wiedzy i umiejętności: 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).	Ćwiczeń: • uzyskanie 60% punktów ze wszystkich wejściówek • w przypadku nieuzyskania 60% student podchodzi do wejściówki dopuszczającej do egzaminu obejmującej

		tematy wybrane przez nauczyciela Seminariów: • zaliczenie projektu, uzyskanie co najmniej 60% wszystkich możliwych do zdobycia punktów Egzaminu: Kryteria wystawiania ocen: 60 – 69% - dostateczny (3,0) 70 – 79% - dość dobry (3,5) 80 – 89% - dobry (4,0) 90 – 95% - ponad dobry (4,5) 96 – 100% - bardzo dobry (5,0)
--	--	--

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciela 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