



Semestr letni:													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				30									
Kształcenie zdalne synchroniczne	15												
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
Razem w roku:													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				30									
Kształcenie zdalne synchroniczne	15												
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)													
C1. przekazanie wiedzy z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesów technologicznych w zakładach żywnościowych typu zamkniętego i otwartego													
C2. zapoznanie studentów z metodami obróbki surowców i ich wpływem na wartość odżywczą i jakość produktu finalnego													
C3. przekazanie wiedzy z zakresu charakterystyki surowców pochodzenia roślinnego i możliwości ich wykorzystania w gastronomii													
C4. przekazanie wiedzy z zakresu charakterystyki surowców pochodzenia zwierzęcego i możliwości ich wykorzystania w gastronomii													
C5. uświadomienie studentom jak ważna w pracy dietetyka jest wiedza teoretyczna i praktyczna z zakresu technologii gastronomii w kontekście wartości odżywczej, jakości i bezpieczeństwa potraw													
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol									
OM1_W01	K_W06	Student wskazuje związek technologii przygotowania potraw i posiłków z racjonalnym żywieniem	pisemne zaliczenie wykładu	WY									
OM1_W01	K_W06	Student rozpoznaje i nazywa różne rodzaje surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, a także definiuje czynniki determinujące jakość i przydatność surowców w technologii gastronomii	obserwacja odpowiedź ustna lub pisemna	CN									
OM1_W01	K_W06	Student definiuje, opisuje i objaśnia technologię produkcji różnych rodzajów potraw tradycyjnych i dietetycznych.	odpowiedź ustna lub pisemna sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń pisemne zaliczenie wykładu	WY, CN									
OM1_W01	K_W06	Student objaśnia podstawowe procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej	odpowiedź ustna lub pisemna pisemne zaliczenie wykładu	WY, CN									
OM1_W01	K_W07	Student opisuje metody i techniki produkcji różnych potraw z uwzględnieniem zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności	odpowiedź ustna lub pisemna pisemne zaliczenie	WY, CN									



			wykładu	
OM1_W01	K_W07 K_W08	Student określa podstawowe zasady organizacji procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych.	odpowiedź ustna lub pisemna pisemne zaliczenie wykładu	WY, CN
OM1_W04	K_W23	Student wyjaśnia wpływ nieprawidłowo zaplanowanego procesu technologicznego na jakość produktu finalnego w kontekście profilaktyki chorób społecznych i dietozależnych	odpowiedź ustna lub pisemna pisemne zaliczenie wykładu	WY, CN
OM1_U02	K_U11	Student potrafi zaprojektować, śledzić i nadzorować prosty proces technologiczny w zakładzie gastronomicznym.	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie sprawozdania z przebiegu ćwiczeń	WY, CN
OM1_U02	K_U11	Student dobiera i użytkuje maszyny i urządzenia, niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia procesu technologicznego, zgodnie z przeznaczeniem i zasadami BHP	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie sprawozdania z przebiegu ćwiczeń odpowiedź ustna lub pisemna	CN
OM1_U02	K_U11	Student identyfikuje i ocenia zagrożenia bezpieczeństwa żywności wynikające z nieprawidłowego planowania i prowadzenia procesu produkcyjnego	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie	CN
OM1_U04	K_U18	Student wykorzystuje zdobytą wiedzę do rozwiązywania sytuacji problemowych	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie sprawozdania z przebiegu ćwiczeń odpowiedź ustna lub pisemna	CN
OM1_K01	K_K01	Student wykazuje świadomość i zrozumienie złożoności różnych aspektów procesu technologicznego oraz jest otwarty na nowe rozwiązania techniczne i technologiczne stosowane w zakładach gastronomicznych.	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie sprawozdania z przebiegu ćwiczeń	WY, CN
OM1_K02	K_K06	Student jest świadomy roli technologii produkcji potraw we wdrażaniu zasad racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i chorych.	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie	CN
OM1_K03	K_K09	Student dba o zachowanie zasady dobrej praktyki higienicznej w procesie produkcyjnym,.	obserwacja pracy indywidualnej obserwacja pracy w grupie	CN
** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.				
Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 5 Umiejętności: 5 Kompetencje społeczne: 3				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta			Obciążenie studenta (h)	



(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	
1. Godziny kontaktowe:	30
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning itp.)	15
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	30
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	75
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	3
Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)	
Wykłady <ol style="list-style-type: none">1. Organizacja żywienia w zakładach gastronomicznych. Podstawy gastronomii z uwzględnieniem planowania procesu technologicznego i jego znaczenie w technologii żywienia.2. Charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii i ich wpływ na wartość odżywczą i jakość produktu finalnego.3. Wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego w technologii gastronomii.4. Wykorzystanie surowców pochodzenia zwierzęcego w technologii gastronomii.5. Bezpieczeństwo żywności z uwzględnieniem systemów produkcji potraw. Zaliczenie wykładu.	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Ćwiczenia wprowadzające: zapoznanie z zasadami BHP i PPOŻ oraz organizacją pracy w pracowni gastronomicznej. Zaznajomienie Studentów z wyposażeniem pracowni gastronomicznej. Przedstawienie i omówienie zasad zaliczenia przedmiotu – 1h2. Ocena przydatności technologicznej surowców w technologii gastronomii na przykładzie owoców i warzyw (wydajność procesu, koszt procesu, jakość sensoryczna potraw) – 4h3. Ocena przydatności technologicznej surowców w technologii gastronomii na przykładzie różnych gatunków mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu oraz różnych metod obróbki termicznej (wydajność procesu, koszt procesu, jakość sensoryczna potraw) – 4h4. Praktyczne wykorzystanie miar i wag domowych oraz weryfikacja i projektowanie receptur z uwzględnieniem doboru technik kulinarnych oraz proporcji wykorzystywanych surowców – 4h5. Technologia sporządzania potraw mącznych oraz wpływ wybranych metod obróbki termicznej na jakość finalną potraw – 4h6. Przydatność różnych gatunków ryb i owoców morza w technologii żywienia. Ocena jakości potraw – 4h7. Wybór surowców i obróbka technologiczna zalecana w produkcji całodziennych racji pokarmowych opracowanych zgodnie z założeniami wybranych diet – 4h8. Technologia sporządzania ciast i deserów – 4h9. Zaliczenie ćwiczeń – 1h	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne 1997.2. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016	
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet - Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking Vol. 2-4, Bellevue: The Cooking Lab, 2011	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	



Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu, Student powinien uzyskać zaliczenie z przedmiotów: - Technologia żywności i potraw	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)	
<u>Warunki zaliczenia ćwiczeń:</u> - udział w ćwiczeniach jest obowiązkowy, - zaliczenie ćwiczeń uzyska Student, który odbył nie mniej niż 80% ćwiczeń (20% musi być usprawiedliwione zwolnieniem/zaświadczeniem lekarskim), - nieprzygotowanie do zajęć (strój ochronny, obuwie zmienne, nakrycie głowy, brak wiedzy odnośnie realizowanego ćwiczenia) stwarza zagrożenie dla innych uczestników zajęć, co skutkuje brakiem możliwości jego wykonania (nieobecność nie podlegająca usprawiedliwieniu), - w trakcie trwania ćwiczeń Student otrzymuje punkty za: obecność, dyżury, sprawozdania oraz kartkówki. Zaliczenie otrzyma Student, który oddał wszystkie sprawozdania oraz uzyskał przynajmniej 60% ogólnej sumy punktów możliwych do zdobycia w trakcie realizacji ćwiczeń.	
<u>Warunki zaliczenia wykładu:</u> - uczestnictwo w wykładach jest obowiązkowe, - do pisemnego zaliczenia wykładu może przystąpić Student, który uczestniczył w nie mniej niż 80% wykładów oraz uzyskał przynajmniej 60% ogólnej sumy punktów z ćwiczeń, - zaliczenie wykładu na nie mniej niż 60% ogólnej sumy punktów możliwych do zdobycia skutkuje zaliczeniem przedmiotu „Technologia żywienia”.	
Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	- do pisemnego zaliczenia wykładu może przystąpić Student, który uczestniczył w nie mniej niż 80% wykładów oraz uzyskał przynajmniej 60% ogólnej sumy punktów z ćwiczeń, - zaliczenie wykładu na nie mniej niż 60% ogólnej sumy punktów możliwych do zdobycia skutkuje zaliczeniem przedmiotu „Technologia żywienia”.



Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Katedra Żywienia Człowieka
Adres jednostki:	Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław
Numer telefonu:	71 320 7758
E-mail:	kzcz@upwr.edu.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	Maciej Bienkiewicz
Numer telefonu:	71 320 7756
E-mail:	maciej.bienkiewicz@upwr.edu.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:

Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Maciej Bienkiewicz	dr inż.	technologia żywności i żywienie	adiunkt naukowo-dydaktyczny	wykład
Robert Gajda	dr inż.	technologia żywności i żywienie	asystent naukowo-dydaktyczny	ćwiczenia
Jagoda Ambrozik-Haba	dr inż.	technologia żywności i żywienie	asystent naukowo-dydaktyczny	ćwiczenia

Data opracowania sylabusu

28.02.2021

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

dr inż. Maciej Bienkiewicz

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....