

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo nowej żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Novel Food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-08L-53.7_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnymi.</p> <p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Nowe metody otrzymywania żywności. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat składników żywności, metod utrwalania i technologii przetwarzania żywności.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowej żywności, to jest niespożywanych na znaczącą skalę przed 1997 r na rynku europejskim składników żywności, nowej żywności i żywności otrzymanej z zastosowaniem nowych metod produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem procedur oceny bezpieczeństwa spożycia tej kategorii produktów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	01_W, 02_U, 03_K – test końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie test			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> McHughen A. (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa. Klimiuk E., Łebkowska M. (2003): Biotechnologia w ochronie środowiska. WN PWN, Warszawa. Węgliński P. (red.) (2001): Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. Bednarski W., Rejs A. (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. 2, WNT. Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. Opinie i informacje Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en 				
UWAGI				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,0 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Kuchnie świata	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Global Cuisine		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-08L-53.6_21

Koordynator zajęć:						
Prowadzący zajęcia:						
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat specyficznych surowców, technologii przygotowania potraw i tradycji kulinarnych w kuchniach etnicznych różnych kontynentów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania potraw Azji, Afryki, Ameryki oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu</p> <p>Wykłady: Historia gastronomii międzynarodowej, podział kuchni etnicznych, czynniki wpływające na ich zróżnicowanie; omówienie tradycji, surowców i technik kulinarnych kuchni bliskiego (kuchnia turecka, arabska) i dalekiego wschodu (azjatyckiej chińska, japońska, koreańska i hinduskiej); kuchni rosyjskiej; kuchni amerykańskiej północnej i amerykańskiej; kuchni australijskiej i Oceanii; kuchni afrykańskiej.</p> <p>Ćwiczenia: Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni świata kontynentów Ameryki, Azji, Afryki, Australii i Oceanii.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 14;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 12</p>				
Metody dydaktyczne:		<p>Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne, przygotowanie wybranych dań kuchni etnicznych.</p> <p>Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.</p>				
Wymagania formalne i założenia wstępne:		<p>Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw różnych narodów. Podstawowa wiedza geograficzna</p>				
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th></th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </table>		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*				
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady metod, technik, narzędzi wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych dla gastronomii	K_W06 2			
	W2	zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów kuchni etnicznych z różnych kontynentów	K_W06 3			
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni etnicznych z różnych kontynentów	K_U03 3			
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07 3			
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03 2			
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji kulinarnych różnych grup etnicznych	K_K02 2			
	K3	jest gotowy do postrzegania międzynarodowej gastronomii jako twórczego dorobku, wynikającego z wkładu różnych kuchni narodowych	K_K07 2			
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		<p>Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania podczas obróbki technologicznej podczas przygotowania potraw kuchni etnicznych z różnych kontynentów.</p>				
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		<p>Egzamin pisemny z treści wykładowych</p> <p>Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach.</p>				
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		<p>Kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność na ćwiczeniach i sprawozdania). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.</p>				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		<p>Ocena z egzaminu pisemnego 50%</p> <p>Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)</p>				
Miejsce realizacji zajęć:		<p>Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.</p>				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.
2. Materiały uzupełniające przygotowane przez prowadzącego
3. Książki popularno-naukowe o poszczególnych kuchniach etnicznych.

UWAGI

Ćwiczenia trzygodzinne

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność ekologiczna i tradycyjna	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Organic and traditional food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-08L-53.8_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej i tradycyjnej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego.</p> <p>Wykłady: Omówienie ram prawnych i zasad produkcji ekologicznej. Porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych ekologicznych i tradycyjnych. Omówienie i definicja żywności tradycyjnej i regionalnej. Żywność oznaczana jako: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP-PDO); Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG – PGI); Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS – TSG). Charakterystyka jakości żywności tradycyjnej i regionalnej (jakość sensoryczna, wartość odżywcza). Zastosowanie wybranych produktów w technologii gastronomicznej. Żywność tradycyjna i regionalna jako produkt promujący region, kulturę i tradycje. Znaczenie dla turystyki i rozwoju regionu.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena jakości wybranego produktu w oparciu o wybrane pomiary cech fizyko-chemicznych i porównanie produktów pochodzących od kilku producentów (na przykładzie miodu: pomiar barwy, pH, zawartość cukrów, cechy jakości sensorycznej, ocena oznakowania). Zastosowanie produktów tradycyjnych i regionalnych w technologii gastronomicznej, w promocji tradycji i regionu, turystyka kulinarna – na przykładzie szynki dojrzewających (wykonanie przykładowych potraw, zasady przygotowania, prezentacja, ocena). Produkty tradycyjne a bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów – ocena jakości tłuszczów roślinnych i zwierzęcych. Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych. Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych. Ocena zawartości związków antocyjanowych w surowcach i produktach ekologicznych. Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 12</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem form multimedialnych, dyskusja, konsultacja, instruktaż, pokaz, opis problemowy, analiza szczegółowa.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czym jest skład chemiczny i wymagania jakościowe surowców i produktów ekologicznych i tradycyjnych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	K_W01	3
	W2	zna i rozumie w jaki sposób żywność ekologiczna i tradycyjna wpływa na zdrowie człowieka, zwierząt i środowisko	K_W02	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw ekologicznych i tradycyjnych oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
	U2	potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności ekologicznej i tradycyjnej oraz trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności	K_U10	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	K_K03	3
	K2	jest gotów do krytycznej oceny efektów działań żywnościowych ze szczególnym udziałem żywności ekologicznej i tradycyjnej dla konsumentów oraz potrafi krytycznie wymieniać wiedzę z ekspertami z innych dziedzin	K_K04	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania informacji o wartości i znaczeniu żywności ekologicznej i tradycyjnej dla zdrowia człowieka i środowiska.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowej, kolokwia z części ćwiczeniowej
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	arkusze egzaminacyjne, arkusze kolokwium
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena z egzaminu 50%, ocena z kolokwiów cząstkowych 50%.
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, teren
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, wyd. SGGW. Barański, M. i wsp. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, <i>British Journal of Nutrition</i>, 112, 794-811 Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007). <i>Handbook of organic food safety and quality</i>. CRC Press; Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (ed.) (2008). <i>Health benefits of organic food: effects on the environment</i>. CAB International. Hunter D, Foster M, McArthur JO, Ojha R, Petocz P, Samman S. (2011). Evaluation of the micronutrient composition of plant foods produced by organic and conventional agricultural methods. <i>Crit Rev Food Sci Nutr</i>. 51:571-582. Kahl J. i wsp. (2012). Organic food quality: a framework for concept, definition and evaluation from the European perspective. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 92, 2760-2765. Rembiałkowska E., Badowski M. (2012). Nutritional value of organic meat and potential human health response. [w]: <i>Organic meat production and processing</i>. Rozdział, 1,25 ark. wydawniczego. Wyd. Wiley - Blackwell (ed. prof. Steven C. Ricke, Univ. of Arkansas, USA, PhD Ellen Van Loo, Ghent Univ, Belgium, Michael G. Johnson, emeritus prof. Univ. of Arkansas, USA, dr Corliss A. O'Brian, Univ. of Arkansas, USA. Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce. MRiRW 2009. Produkty regionalne i tradycyjne. Przepisy kulinarne dla młodych kucharzy. MRiRW 2012. Lista produktów tradycyjnych. MRiRW 2007. Polskie produkty regionalne. MRiRW. Żywność regionalna i tradycyjna. MRiRW 2010. Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka. Monografia pod red. Z. J. Dolatowskiego i D. Kołożyn-Krajewskiej, Kraków 2008 	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	115 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS