

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Technologia gastronomiczna 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Catering Technology 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ_GH-1S-05Z-40_22

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania potraw prozdrowotnych i dietetycznych oraz nowoczesnych dań modernistycznych. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.</p> <p>Wykłady: Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych. Kuchnia modernistyczna (molekularna i Note by Note). Rola surowca i różnych dodatków w kształtowaniu jakości potraw. Czynniki strukturotwórcze w technologii gastronomicznej zgodnie z idea "clean label". Jakość i technologia potraw z dziczyzny i z niszowych surowców mięsnych, w tym wyrobów garnażeryjnych. Jakość i technologia nowoczesnych wyrobów cukierniczych. Dekorowanie potraw na przykładzie wyrobów cukierniczych..</p> <p>Ćwiczenia: Technologia dań prozdrowotnych i dietetycznych. Kuchnia molekularna. Technologia napojów bezalkoholowych. Miksologia molekularna. Wykorzystanie grzejnictwa mikrofalowego do przygotowania potraw.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15 (5 ćw. x 3 h)			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.			
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 zmian jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
	U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
	K3	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
	K4	Jest gotów do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania podczas obróbki technologicznej podczas przygotowania potraw prozdrowotnych i dietetycznych oraz potraw modernistycznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach,			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	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.			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.). Technologia gastronomiczna. SGGW, Warszawa, 2016. 2. Czasopisma branżowe. 3. Materiały własne przekazane przez prowadzących.	
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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Novel Food	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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-40_21

Koordinator zajęć:	Dr inż. Monika Hoffmann			
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 prawnym.</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 wprowadzania 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 30			
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 diety, 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 niespożywanym 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 testu			
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. Węglński 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:	1,2 ECTS