

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 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-46.7_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Artur Głuchowski			
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 wschodu (kuchnia turecka, arabska); dalekiego wschodu, tj. azjatyckiej (chińska, japońska, koreańska) i hinduskiej; kuchni rosyjskiej; kuchni amerykańskiej (USA, Kanada); kuchni amerykańskiej tj. karaibska, amerykańskiej (meksykańska), amerykańskiej południowej (brazylijska); kuchni australijskiej i Oceanii; kuchni afrykańskiej. Unifikacja gastronomii - przenikanie kultury kulinarnej między różnymi krajami.</p> <p>Ćwiczenia: Specyficzne surowce, techniki i zwyczaje kulinarne, sposoby serwowania dań wybranych kuchni świata kontynentów Ameryki północnej, Ameryki południowej Azji, Afryki, Australii i Oceanii.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 15</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:	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:	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. 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:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Trendy w produkcji gastronomicznej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Trends in Catering Production		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-46.9_21

Koordinator zajęć:	dr inż. Magdalena Zalewska		
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze współczesnymi trendami w produkcji gastronomicznej.</p> <p>Wykłady: Trendy w produkcji gastronomicznej: definicje, kierunki rozwoju. Omówienie zagadnień związanych z tematyką fusion cuisine. Trendy w gastronomii związane z potrawami wegańskimi i wegetariańskimi. Trend Eco Food. Odkrywanie nowych smaków i potraw: dania kuchni etnicznej, kuchni japońskiej i koreańskiej. Nowoczesne i nietypowe połączenia smaków i produktów (food pairing). Idea slow food. Trendy w gastronomii związane z kuchnią molekularną, dekonstrukcja dań, kompensacja produktu, sferyfikacja, żelowanie. Trendy w przygotowywaniu i dekoracji potraw, nietypowe sposoby podawania potraw. Neurogastronomia. Multi sensory experience – doświadczenia wielosensoryczne. Ultra Fresh Food – jako nowa grupa żywności - odpowiednio pozyskana, świeża i chłodzona w całym cyklu od pozyskania do chwili spożycia. Wpływ standardu produkcji żywności typu Ultra Fresh Food na jej podwyższoną wartość odżywczą i prozdrowotną w porównaniu do konwencjonalnej żywności. Wykorzystanie nowoczesnych systemów pakowania, opakowań aktywnych i inteligentnych w produkcji gastronomicznej. Trendy w produkcji gastronomicznej potraw dla dzieci i osób starszych</p> <p>Ćwiczenia: Zespołowe projekty dotyczące trendów w produkcji gastronomicznej związanych z fusion cuisine, slow food, food pairing, potrawami wegańskimi i wegaterianskimi oraz dekonstrukcją potraw – wybór przepisów i dań. Realizacja projektów związanych z fusion cuisine, food pairing, slow, food, przygotowanie zdekonstruowanych dań.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z wybranych zakładów gastronomicznych, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie współczesne trendy w produkcji gastronomicznej oraz sposoby wytwarzania potraw na podstawie tych trendów	K_W06
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać współczesne trendy w produkcji gastronomicznej oraz techniki wytwarzania do przygotowania potraw	K_U04
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do kreatywnego zaplanowania dania z wykorzystaniem najnowszych trendów w gastronomii	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze współczesnymi trendami w produkcji gastronomicznej		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Opracowywanie projektu oraz ocena umiejętności przygotowanych potraw z przedstawionego w projekcie zakresu , zaliczenie treści wykładowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji i zaliczenia pisemnego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia – 50%, zaliczenie pisemne treści wykładowych – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Czasopismo Trends in Food Science & Technology			
2. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007			

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin – 10

*) 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:	101 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Spices and Herbs in Food Design		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2023/2024	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-46_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Elżbieta Górską-Horczyzak			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu możliwości stosowania przypraw i ziół w żywności, ich klasyfikacji, zawartości związków bioaktywnych i ich wpływu na organizm ludzki, sposobu pozyskiwania oraz roli przypraw i ziół w kształtowaniu ogólnej akceptowalności żywności.</p> <p>Wykłady: Czym są przyprawy i zioła, historia, pozyskiwanie, przechowywanie i charakterystyka; projektowanie żywności; bezpieczeństwo stosowania przypraw i ziół; pochodzenie, zastosowanie i rola przypraw i ziół; olejki eteryczne i ekstrakty jako składniki sensoryczne; aromaty - substancje zapachowo-smakowe; przyprawy korzenne; liście, zieleń i kłącza; kwiatki nie tylko malowane; kiedy świeże a kiedy suszone, a może ekstrakt, przyprawy i zioła polskie, czy zagraniczne; przyprawy i zioła w kuchniach świata; główne zasady stosowania przypraw i ziół; gotowe czy własne mieszanki przypraw i ziół; zioła i przyprawy w żywności funkcjonalnej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, dyskusje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę z zakresu podstawowego składu żywności oraz możliwości modyfikacji składu żywności			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia i metody projektowania żywności	K_W04	Siła dla ef. kier.* 2
	W2	zasady stosowania przypraw i ziół w żywności	K_W05	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania własnej receptury z wykorzystaniem przypraw i ziół	K_U01	3
	U2	sformułować założenia do tworzenia nowych produktów z wykorzystaniem przypraw i ziół	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	stałego, samodzielnego uaktualniania wiedzy i umiejętności związanych ze stosowaniem nowych przypraw i ziół w żywności	K_K01	2
	K2	świadomego komponowania składu przypraw, uwzględniając zawartość substancji aktywnych i aromatów, i wykorzystywania własnych kompozycji przypraw i ziół w projektowaniu żywności bezpiecznej i atrakcyjnej sensorycznie dla konsumentów	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu wykorzystywania ziół i przypraw w projektowaniu żywności o wysokiej jakości i wartości odżywczej. Poznanie sposobów uwalniania się aromatów, umiejętność wykorzystywania właściwych części ziół i roślin przyprawowych oraz komponowania przypraw, to wiedza która wpisuje się w obecne trendy projektowania żywności naturalnej z czystą etykietą.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Na podstawie pisemnego rozwiązania zadań problemowych z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen z zaliczenia części wykładowej przedmiotu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pisemnego zaliczenia części wykładowej (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Wybrane publikacje z czasopism naukowych i branżowych: Food Engineering, Food Technology, Przemysł Spożywczy, itp. z 5 ostatnich lat.				
2. Pisulewska E., Andrzejewska J., Fijołek M., Halarewicz A., Mederska M. 500 przypraw i ziół leczniczych. Wyd. SBM Sp. z o.o. 2015r.				

- | |
|--|
| 3. Kozłowski J. i wsp., Zielarnia. Jak czerpać ze skarbów natury. Wyd. PUBLICAT S.A.
4. Kohlmunzer S., Farmakognozja, Wyd. PZWL, 2007 |
| 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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS