

<b>Przedmiot:</b>	<i>Technologia produkcji potraw</i>				<b>Kod:</b>
<b>Kierunek:</b>	<i>Turystyka i rekreacja</i>				<b>Rok/Semestr</b> 2/3
<b>Specjalność:</b>	<i>Hotelarstwo i Gastronomia</i>				<b>Tryby:</b> S/NS
<b>Liczba godzin /semestr: 30/20</b>					<b>Punkty ECTS: 2</b>
<b>Wykłady:</b> 30/16	<b>Ćwiczenia:</b>	<b>Laboratoria:</b>	<b>Projekty:</b> 0/4	<b>Seminaria:</b>	

1. **Wykładowca/y:**

kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Edward Kamiński

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

prowadzący:

dr Józef Zawadzki

jozef.zawadzki@wshig.poznan.pl

dr Alicja Piasecka-Jaworska

alicia.jaworska-piasecka@wshig.poznan.pl

2. **Katedra:** Hotelarstwa i Gastronomii

e-mail: [wshig@wshig.poznan.pl](mailto:wshig@wshig.poznan.pl)

3. **Rodzaj przedmiotu:** obowiązkowy

4. **Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu):** przedmiot specjalizacyjny

5. **Wymagania wstępne i dodatkowe:**

Przedmiot realizowany po przedmiotach „Żywnienie człowieka” i „Towaroznawstwo”

6. **Cel przedmiotu:**

1. Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw .
2. Stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu produkcji potraw.
3. Zapoznanie z zasadami obróbki technologicznej produktów spożywczych.

7. **Efekty kształcenia:**

**Wiedza:**

1. Definiować i zrozumieć podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw
2. Identyfikacja i zrozumienie podstawowych zagrożeń mikrobiologicznych przy przetwórstwie żywności – funkcjonowanie systemów sterowania jakością /HACCP/.
3. Określenie właściwych warunków przebiegu procesu technologicznego.

**Umiejętności:**

1. Planowanie i tworzenie prawidłowych warunków do przetwarzania żywności.
2. Doboru produktów spożywczych dla potrzeb produkcji kulinarnej.
3. Prezentowanie wybranych zagadnień z zakresu tematycznego zajęć.

**Inne kompetencje (personalne i społeczne)**

1. Wrażliwość na naruszanie sfery etyki towarzyszące obrotowi żywności.
2. Postrzeganie żywności jako możliwego źródła zakażeń pokarmowych.

8. **Metody dydaktyczne:**

wykład, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera i prezentacja na foliach przy użyciu rzutnika pisma

9. **Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:**

Zaliczenie na podstawie pisemnego kolokwium po III i IV semestrze

**10. Elementy składowe oceny końcowej:**

Kolokwium pisemne 100%

**11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:**

czas na lektury i przestudiowanie treści wykładów – 15 godzin, czas na przygotowanie się do kolokwium pisemnego – 2x7,5 godziny, razem 30 godzin

**12. Treści merytoryczne przedmiotu:**

1. Zjawiska fizykochemiczne zachodzące w procesach produkcji potraw.
2. Wybrane zagadnienia analizy sensorycznej.
3. Przyprawy w technologii kulinarnej.
4. Produkcja surówek i sałatek.
5. Zastosowanie owoców w potrawach.
6. Wpływ różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowanych warzyw.
7. Owoce, warzywa, grzyby, wpływ form surowca na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw.
8. Substancje dodatkowe stosowane w żywności.
9. Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw.
10. Wpływ różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa.
11. Koncentraty spożywcze i żywność wygodna, aspekty technologiczno-żywnościowe.
12. Technologia produkcji potraw z mąk i kasz.
13. Technologia potraw dietetycznych.
14. Problematyka sanitarnohigieniczna procesu produkcji potraw.
15. Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw.
16. Kuchnie świata.

**13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:**

**Literatura obowiązkowa:**

Podstawy technologii gastronomicznej. Praca zbiorowa pod red. S. Zalewskiego. WN-T, Warszawa 2009.

**Literatura uzupełniająca:**

- 1 F. Koj. Podstawy technologii gastronomicznej. WPLiS, Warszawa 1968.
- 2 Szewczyński, Z. Skrodzka. Higiena żywienia. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 1995.
- 3 J. Czapski, A. Wieland. Dodatki do żywności przyjaciel czy wróg. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Poznań 1992.
- 4 B. Buczma, B. Bonik. Kuchnia francuska na co dzień i od święta. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1990.
- 5 J. Wójcik. Cel i metody rekonstrukcji mięsa. Przemysł Spożywczy nr 4-5 1987.

**14. Język wykładowy: polski, angielski, rosyjski**

**15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu**

brak