



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii  
w Poznaniu

## Technologia produkcji potraw

### Sylabus zajęć

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Turystyka i Rekreacja	<b>Cykl dydaktyczny</b> 2023/ 2024
<b>Specjalność</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hotelarstwo i Gastronomia</li></ul>	<b>Kod zajęć</b> Technologia produkcji potraw
<b>Poziom studiów</b> Studia pierwszego stopnia	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Forma studiów</b> Studia stacjonarne/niestacjonarne	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Profil studiów</b> Profil praktyczny	
<b>Koordynator zajęć</b>	dr Józef Zawadzki
<b>Prowadzący zajęcia</b>	dr Józef Zawadzki

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia</b> Wykład /8/ ćwiczenia/8/ zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> <b>4</b>
---------------------------	---	--

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia</b> Wykład /8/ ćwiczenia/8/ zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> <b>4</b>
---------------------------	---	--

### Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu technologii produkcji potraw
C2	stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu organizacji procesów technologicznych
C3	zapoznanie studentów z zasadami racjonalnego przebiegu procesu technologicznego
C4	Wskazanie studentom i zapoznanie ich ze współzależnościami pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka

### Wymagania wstępne.

- Znajomość zasad racjonalnego żywienia
- Znajomość charakterystyki towaroznawczej żywności

### Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
<b>Wiedzy – Student/ ka:</b>			
W1	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu dyscypliny naukowej określonej dla kierunku turystyka i rekreacja oraz zna jej powiązania z innymi dyscyplinami naukowymi	K_W01	Dyskusja
W2	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z kierunkiem turystyka i rekreacja wybraną specjalnością w tym zaawansowaną terminologię związaną z technologią produkcji potraw	K_W02	Dyskusja
W3	Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W03	Dyskusja
<b>Umiejętności – Student/ ka:</b>			
U1	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów w turystyce i rekreacji w tym zakresie technologii produkcji potraw	K_U01	Dyskusja, praca zaliczeniowa, egzamin
U2	Potrafi identyfikować problemy różnych grup społecznych pod kątem	K_U02	Dyskusja

	potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji i prowadzenia zdrowego stylu życia		
U3	Potrafi planować, projektować i realizować działania z uwzględnieniem obowiązujących standardów, norm przestrzegając bezpieczeństwa i higieny pracy	K_U05	Dyskusja, praca zaliczeniowa
<b>Kompetencje społecznych – Student/ka:</b>			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych	K_K01	Dyskusja, praca zaliczeniowa
K2	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02	Dyskusja, Praca zaliczeniowa

### Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Zjawiska fizykochemiczne zachodzące w procesach produkcji potraw, wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą posiłków.	K_W01 K_U02 K_K01	Wykład Ćwiczenia
2.	Wybrane zagadnienia analizy sensorycznej, fizjologiczne i psychologiczne jej podstawy. Substancje dodatkowe stosowane w żywności.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
3.	Przyprawy i ich rola w technologii kulinarnej.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
4.	Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
5.	Technologia produkcji potraw z warzyw, wpływ różnych czynników na strukturę, konsystencję oraz barwę gotowanych warzyw.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
6.	Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
7.	Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia

8.	Rozbiór tusz oraz peklowanie mięsa, wpływ różnych czynników na jakość i wydajność potraw z mięsa.	K_W02 K_U01 K_K01	Wykład Ćwiczenia
9.	Technologiczno-żywnościowe aspekty stosowania koncentratów, technologia potraw dietetycznych	K_W02 K_U02 K_K01	Wykład Ćwiczenia
10.	Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas eksploatacji maszyn i urządzeń oraz warunki sanitarnohigieniczne w zakładzie.	K_W03 K_U05 K_K02	Wykład Ćwiczenia

### Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykład Ćwiczenia	Dyskusja, prezentacja

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady, Ćwiczenia,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czynny udział w zajęciach</li> <li>• Przygotowanie pracy zaliczeniowej</li> <li>• Warunkiem podejścia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń</li> </ul>

### Literatura

#### Obowiązkowa

1. Czarniecka – Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016

#### Dodatkowa

1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii /podręcznik/. SGGW, Warszawa 2012.
2. Nowak D., Czarniecka – Skubina E. Podstawy technologii żywności. Wydawnictwo Format – AB, 2010

#### 1. Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	8
Ćwiczenia	8
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	30
Czytanie wskazanej literatury	25
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	15

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 101
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>ECTS</b> 4

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut