

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Technologie gastronomiczne laboratorium
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	-	15	-	-	-
Liczba punktów ECTS	3					
Sposób zaliczenia	zaliczenie na ocenę					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	IV						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:				15			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z zasadami oceny sensorycznej w technologii gastronomicznej						
2	Zapoznanie studentów z podstawowymi procesami zachodzącymi w żywności podczas obróbki cieplnej						
3	Zapoznanie studentów z wpływem różnych czynników na jakość, wydajność i wartość ordywczą przygotowywanych potraw						
...							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawowa wiedza z ogólnej technologii żywności						
2	Umiejętność przeliczania udziałów procentowych						
...							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Poprawnie definiuje i opisuje zmysły wykorzystywane w analizie sensorycznej						MT1A_W02
EKP2	Potrafi wymienić i opisać podstawowe procesy cieplne wykorzystywane w gastronomii						MT1A_W02
EKP3	Poprawnie przedstawia istotę wpływu procesów technologicznych na różne surowce						MT1A_W02
Umiejętności:							
EKP4	Identyfikuje podstawowe zjawiska wpływające na produkcję żywności w gastronomii						MT1A_U01
EKP5	Wyczuwa i odróżnia różne cechy sensoryczne produktów w zależności od metody ich obróbki cieplnej						MT1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP6	Planuje i systematycznie realizuje procesy poznawcze w formie zindywidualizowanej i zespołowej						MT1A_K01
EKP7	Permanently doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu technologii gastronomicznych						MT1A_K01
EKP8	Prawidłowo rozwiązuje problemy związane z wykonywaniem zawodu						MT1A_K01
	Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku				
	_____	_____	_____				
	Podpis	Podpis	Podpis				

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Zajęcia organizacyjne, zasady BHP, forma zaliczeń,	1	EKP1, EKP5
L2	Zastosowanie analizy sensorycznej w technologii gastronomicznej	2	EKP1-EKP8
L3	Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej.	2	EKP1-EKP8
L4	Zmiany barwy produktów żywnościowych podczas przygotowania potraw	2	EKP1-EKP8
L5	Produkty typu fast food - zwiększenie zdrowotności produktów	2	EKP1-EKP8
L6	Technologia ciast o strukturze gąbczastej	2	EKP1-EKP8
L7	Zasady sporządzania i przechowywania surówek i sałatek	2	EKP1-EKP8
L8	Zasady obsługi konsumenta	2	EKP1-EKP8
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>15</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Instrukcje do ćwiczeń laboratoryjnych		
2	Instrukcje stanowiskowe		
3			
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2, EKP3	sprawdzian wiedzy	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga zaliczenia wejściówek przed zajęciami
2	EKP4, EKP 5, EKP6, EKP7, EKP8	obserwacja na zajęciach	aktywność na zajęciach, prawidłowe wykonywanie pleceń, zainteresowanie problemem, prawidłowe ustne wnioskowanie i podsumowanie zajęć
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Przygotowanie do zajęć laboratoryjnych	7	
3	Opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdania	15	
...			
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>37</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[1] ECTS</b>	
<b>w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego</b>		<b>0,5</b>	
<b>w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych</b>		<b>0,5</b>	
Literatura podstawowa			
1	Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej, Wydawnictwa Naukowo Techniczne Warszawa 2003		
2	Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawa gastronomii, Polskie Towarzystwo Ekonomiczne, 2011		
...			
Literatura uzupełniająca			
1	Flis K., Procter A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz I, II, III, WSiP 2008		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż.. Sylwia Mierzejewska		
Adres e-mail:	sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94 34 78 404		

Autor Treści Kursu	
<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis	
<b>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</b>	<b>Koordinator KRK</b>
<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis