



Wyższa Szkoła Społeczno – Przyrodnicza
im. Wincentego Pola
w Lublinie

Wydział Nauk Społecznych
kierunek: turystyka i rekreacja
studia I stopnia

Tab. 1

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C.8	Nazwa modułu (przedmiotu): Technologia gastronomiczna	Rodzaj modułu: kierunkowy
Rok: III	Semestr: V	Sposób zaliczenia: Z0
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	
Ćwiczenia	15	
Liczba punktów ECTS	4	

Tab. 2

Cel modułu	
1.	Poznanie wybranych procesów technologicznych występujących w gastronomii, oraz sposobów produkcji żywności o najwyższym poziomie higienicznym.
2.	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie przyrządzania wybranych potraw.
3.	Zapoznanie z urządzeniami technicznymi i wyposażeniem stosowanym w zakładach gastronomicznych.

Tab3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1.	Znajomość podstawowych zasad żywienia człowieka.
2.	Podstawowa wiedza w zakresie towaroznawstwa żywności

Tab. 4

Efekty kształcenia

Zamierzone efekty kształcenia - student, który zaliczył moduł:		Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji
		Wykład		Ćwiczenia	
Wiedza					
W1	Zna procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej i ich oddziaływanie na składniki żywności, szczególnie w aspekcie zdrowotnym.	K_W09+; K_W21+	S1P_W02 P6S_WG M1_W06 P6S_WG	K_W09+; K_W21+	S1P_W02 P6S_WG M1_W06 P6S_WG
W2	Zna wyposażenie techniczne i zasady funkcjonowania zaplecza technologicznego zakładów gastronomicznych.	K_W09+; K_W15+	S1P_W02 P6S_WG S1P_W07 P6S_WG P6S_WK	K_W09+; K_W15+	S1P_W02 P6S_WG S1P_W07 P6S_WG P6S_WK
W3	Zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy ze szczególnym uwzględnieniem zasad przygotowania żywności o wysokiej jakości.	K_W20++; K_W21++	P1P_W09 P6S_WG M1_W06 P6S_WG	K_W20++; K_W21++	P1P_W09 P6S_WG M1_W06 P6S_WG
Umiejętności					
U1	Potrafi przygotować wybrane potrawy zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej.	K_U01++, K_U16++	P1P_U03 P6S_UW S1P_U06 P6S_UO	K_U01++, K_U16++	P1P_U03 P6S_UW S1P_U06 P6S_UO
U2	Umie dobrać podstawowe wyposażenie techniczne do potrzeb realizacji określonego procesu technologicznego.	K_U09+; K_U16++,	S1P_U07 P1P_U04 P6S_UO S1P_U06 P6S_UO	K_U09+; K_U16++,	S1P_U07 P1P_U04 P6S_UO S1P_U06 P6S_UO
Kompetencje społeczne					
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych a także przygotowany jest do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01++, K_K02++	S1P_K01 P1P_K01 P1P_K07 P6S_WG P6S_KK P1P_K05 P6S_KK	K_K01++, K_K02++	S1P_K01 P1P_K01 P1P_K07 P6S_WG P6S_KK P1P_K05 P6S_KK
K2	Realizuje zadania w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K05++, K_K06++	S1P_K02 P1P_K02 P6S_KO P6S_KR P1P_K08 S1P_K07 P6S_KO P6S_KR	K_K05++, K_K06++	S1P_K02 P1P_K02 P6S_KO P6S_KR P1P_K08 S1P_K07 P6S_KO P6S_KR

K3	Dbą o przestrzegania zasad bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach.	K_K10++	PIP_K06 P6S_KR	K_K10++	PIP_K06 P6S_KR
----	---	---------	-------------------	---------	-------------------

Tab. 5

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Pojęcie procesu technologicznego. Operacje i procesy jednostkowe. Metody utrwalania żywności. Ogólne zasady produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego. Technologie “cook-freeze”, t “cook-chill”, technologia “sous vide”. Problemy higieny w zakładach gastronomicznych. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Systemy zarządzania jakością w gastronomii. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego i charakterystyka jego działów. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Urządzenia do utrzymania higieny. Urządzenia do przechowywania produktów. Urządzenia do obróbki cieplnej. Charakterystyka procesów przetwórczych w technologii gastronomicznej. Obróbka wstępna. Techniki rozdrabniania surowców. Techniki łączenia składników. Obróbka cieplna. Obróbka wykańczająca. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie dodatków strukturotwórczych w technologii gastronomicznej. Wybrane technologie przyrządzania określonych produktów - przegląd. Zmiana wartości odżywczej i sensorycznej produktów spożywczych podczas obróbki gastronomicznej.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Receptury wybranych potraw. Praktyczne wiadomości o przyrządzaniu potraw. Przygotowanie określonych dań. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym, zasadami pracy i przeznaczeniem wybranych urządzeń. Zajęcia praktyczne w pracowni gastronomicznej.</p>	

Tab. 6

Metody dydaktyczne	
1.	Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych.
2.	Filmy dydaktyczne.
3.	Ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej.

Tab. 7

Sposoby sprawdzania efektów kształcenia	
W1	Sprawdzian pisemny
W2	Sprawdzian pisemny
W3	Sprawdzian praktyczny
U1	Sprawdzian praktyczny
U2	Sprawdzian pisemny
K1	Sprawdzian pisemny
K2	Obserwacja
K3	Sprawdzian praktyczny, obserwacja

Tab. 8

Obciążenie pracą studenta – kalkulacja punktów ECTS		
Forma aktywności	Liczba godzin –	Liczba godzin –

	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
<i>Godziny kontaktowe (z udziałem nauczyciela akademickiego):</i>		
<i>Wykład</i>	15	
<i>Ćwiczenia (laboratorium, projekt)</i>	15	
<i>Konsultacje (egzamin)</i>	2+3	
<i>Łączna liczba godz. z udz. nauczyciela akad.</i>	35	
Liczba pkt. ECTS z udz. nauczyciela akad.:	1,5	
<i>Przygotowanie się do laboratorium (ćwiczeń)</i>		
<i>Wykonanie sprawozdania z laboratorium</i>	-	
<i>Studiowanie literatury</i>	45	
<i>Przygotowanie się do egzaminu</i>	10	
<i>Łączna liczba godzin nie kontaktowych</i>	65	
Liczba pkt. ECTS z godz. niekontaktowych	2,5	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla modułu	4	
Liczba godzin zajęć praktycznych (pkt. ECTS z zajęć praktycznych):	50 (1,5)	

Tab. 9

Literatura	
Literatura podstawowa	
1.	Konarzewska M. 2019 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP Warszawa
2.	Gislen W. 2011 Professional Cooking. John Wiley & Sons, New Jersey, 1088 pages
3.	S. Zalewski S. (red.) 2003 Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa
4.	Urlike Arens-Azevedo i in. 2003 Technologia gastronomiczna. Podręcznik cz.1-3, REA, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Arkuszyński Cz. 2001 Gastronomia hotelowa, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa.
2.	Hoszek W. 2005 Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa.
3.	Kołożyn-Krajewska D. 2003 Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa
4.	Neryng A. 2003 Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Warszawa SGGW
5.	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A, Jarczyk A. 2004 Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa
6.	Sala J., Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 2004.

Tab. 10

Prowadzący moduł:	Dr hab. Rafał Nadulski, prof. uczelni
Adres e-mail:	rafal.nadulski@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych