**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Technologie gastronomiczneCatering technologies |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe /niekontaktowe | 4 (0,96/3,04)  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. inż. Agnieszka Latoch prof. UP |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego; Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z technikami kulinarnymi i procesami technologicznymi wykorzystywanymi w gastronomii |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| 1. zna i rozumie wpływ składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta 2. zna i rozumie zagadnienia z zakresu produkcji i przetwórstwa podstawowych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod konserwowania, pakowania i przechowywania żywności oraz ich wpływu na jakość produktu końcowego |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi dobrać odpowiednie technologie produkcji i przetwarzania żywności o gwarantowanych parametrach. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. absolwent jest gotów do pracy zespołowej podczas realizowania zadań przewidzianych programem studiów; pełni różne funkcje, określa priorytety oraz umie oszacować czas potrzebny na realizację zleconego zadania i jego etapów. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Chemia żywności, mikrobiologia żywności, kodeks dobrych praktyk, towaroznawstwo produktów roślinnych i zwierzęcych, dodatki do żywności, przechowywanie i dystrybucja żywności  |
| Treści programowe modułu  | Charakterystyka zakładów gastronomicznych, w tym struktura, organizacja wewnętrzna i wyposażenie; dobre praktyki cateringowe, charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii; wpływ procesów technologicznych na jakość potraw; wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego do produkcji potraw; charakterystyka technologii produkcji wybranych potraw; bezpieczeństwo zdrowotne potraw; trendy w produkcji potraw |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Dominik P.. Gastronomia, Wydawnictwo Almamer, 2013
2. Czarniecka-Skubina E. (red.) Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, 2016
3. Czasopisma naukowe i branżowe
 |
| Planowane formy / działania / metody dydaktyczne | Wykład, zespołowo wykonywane opracowania pisemne / prezentacje multimedialne / projekty, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1. W2. U1. K1. - ocena sprawdzianu / opracowania pisemnego / prezentacji i wystąpienia / zadania projektowegoFormy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, sprawozdania, sprawdziany, prezentacje, projektSzczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych- student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), - student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), - student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), - student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),- student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 70% średnia arytmetyczna z ocen z kolokwiów + 30% średnia arytmetyczna z ocen aktywności (pracy grupowej i indywidualnej na ćwiczeniach). Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | ***Godziny kontaktowe****:** udział w wykładach (7 godz. / 0,28 ECTS)
* udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych (14 godz. / 0,56 ECTS)
* konsultacje (3 godz. / 0,12 ECTS)

*Łącznie 24 godz. / 0,96 ECTS****Godziny niekontaktowe****:** przygotowanie opracowań pisemnych (20 godz. / 0,8 ECTS)
* przygotowanie prezentacji (16 godz. / 0,64 ECTS)
* przygotowanie do kolokwiów (20 godz. / 0,8 ECTS)
* przygotowanie projektu (20 godz. / 0,8 ECTS)

*Łącznie 76 godz. / 3,04 ECTS* |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | * udział w wykładach - 7 godz.
* udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 14 godz.
* konsultacje - 3 godz.
 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BC2\_W07W2 – BC2\_W09U1 – BC2\_U10K1 – BC2\_K03W1, W2 – InzBC\_W01U1 – InzBC\_U03, InzBC\_U05 |