

M uu_uu	BC2n_016
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Technologie gastronomiczne Catering technologies
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,0/2,0
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr inż. Piotr Domaradzki
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z technikami kulinarnymi i procesami technologicznymi wykorzystywanymi w gastronomii
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w gastronomii. Student nabywa wiedzę o współczesnych trendach w produkcji potraw, wyposażeniu zakładów gastronomicznych oraz wpływie procesu technologicznego na jakość potraw. Zna technologie potraw, umie łączyć produkty i stosować dodatki dla uzyskania produktu bezpiecznego. Zna zasady systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw w zakładach gastronomicznych. Rozwijanie umiejętności pracy samodzielnej i w zespole.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Zalewski S.(red.). Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, , 2009. 2. Piotr Dominik. Gastronomia, Wydawnictwo ALMAMER, cop. 2013 3. Uchman W. (red.). Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa ,Wyd. UP Poznaniu, 2008 4. Sikorski Z.E. (red.). Chemia Żywności, WNT, 2009. 5. Krajowe czasopisma naukowe i naukowo-techniczne
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykład, wykład konwersatoryjny, wykonywanie i prezentacja zespołowych zadań projektowych, dyskusja