

Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach Wydział Zarządzania Sportem i Turystyką			
Kierunek studiów i poziom kształcenia:	Zarządzanie – I stopień		Tryb studiów: S/N
Nazwa przedmiotu	GASTRONOMIA I TOWAROZNAWSTWO		
Nazwa grupy zajęć	Grupa zajęć z zakresu specjalności		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		
Język wykładowy	polski		
Forma realizacji przedmiotu	obligatoryjny	X	do wyboru
Specjalność	Zarządzanie turystyką, hotelarstwem i gastronomią		
Rok studiów	drugi		
Semestr	czwarty		
Liczba punktów ECTS	trzy		
Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko prowadzącego zajęcia	dr Agnieszka Górka-Chowaniec		
Kierunkowe efekty uczenia się - symbole	Przedmiotowe efekty uczenia się		
WIEDZA			
K_W01,K_W04,K_W06	W1	student zna pojęcie gastronomii, zna i opisuje jej funkcje, oraz podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej.	
K_W02,K_W03,K_W10	W2	student zna najnowsze tendencje w przemysłowej produkcji potraw, żywności projektowanej, objaśnia ich zastosowanie w gastronomii.	
K_W08, K_W21,K_W30	W3	student zna podstawowe pojęcia w gospodarce żywnością, zna i opisuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.	
UMIEJĘTNOŚCI			
K_U02,K_U03, K_U09	U1	student potrafi planować i organizować działalność gastronomiczną, przygotować dokumentację technologiczną i do GMP/GHP	
K_U01,K_U10, K_U22	U2	student posiada umiejętności przeprowadzenia kontroli jakości w gastronomii, wskazania i opracowania materiałów źródłowych niezbędnych do przeprowadzenia takiej kontroli oraz prezentowania interdyscyplinarnego podejścia do obserwacji, analizy oraz oceny rozwiązywania problemów kontroli jakości w podmiotach sektora gastronomii	
K_U06,K_U08, K_U11	U3	Student potrafi wykorzystać nowe substancje dodatkowe i operacje jednostkowe do sporządzenia produktu dietetycznego.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K06, K_K07, K_K15	K1	student dostrzega i prezentuje walory żywności tradycyjnej, wykorzystuje wiedzę historyczną do promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	
K_K04 K_K09, K_K16	K2	student stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz laboratoryjnej.	
K_K02, K_K05, K_K07	K3	student jest świadomy konieczności dokończania się oraz krytycznej analizy dostępnych źródeł informacji, potrafi pracować w zespole.	
Treści przedmiotu	<u>Wykład</u> 1. Pojęcie gastronomii i jej funkcje. 2. Podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej. 3. Podział środków spożywczych wg różnych kryteriów. 4. Ogólne warunki przechowywania środków żywnościowych. 5. Podstawowe pojęcia w gospodarce żywnością – zasady racjonalnego		

	<p>wykorzystania surowców w gastronomii.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Dodatki do żywności (definicja, cel stosowania, podział, korzyści i zagrożenia stosowania dodatków do żywności, system numeryczny substancji dodatkowych „E”. 7. Ocena organoleptyczna i sensoryczna surowców i potraw. 8. Czynniki kształtujące, jakość produktów spożywczych. 9. Charakterystyka podstawowych systemów zapewniających prawidłową jakość środków spożywczych i wyrobów gotowych. 10. Zasady systemu HACCP oraz CCP w zakładach żywienia zbiorowego 11. Teoretyczne podstawy istoty kontroli jakości w gastronomii. 12. Instrumenty, narzędzia i techniki zarządzania jakością 13. Zarządzanie kontrolą, jakości w jednostkach gastronomicznych. <p><u>Ćwiczenia</u> Rozwiązywanie pytań testowych z uwzględnieniem następujących zagadnień (modułów)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesy technologiczne w produkcji potraw 2. Metody utrwalania żywności 3. Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw 4. Podział i wartość odżywcza owoców 5. Ocena towaroznawcza mąki 6. Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu w produkcji potraw 7. Zupy i sosy gorące 8. Ocena towaroznawcza mleka i przetworów 9. Ocena towaroznawcza mięsa 10. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ekonomika handlu i usług, Nauka o przedsiębiorstwie
Literatura obowiązkowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kmiołek A., <i>Technologia gastronomiczna – część 1</i>, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2010. 2. Kmiołek A., <i>Technologia gastronomiczna – część 2</i>, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2011. 3. Zalewski S.(red) <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i>, WNT, Warszawa 2009.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kmiołek-Gizara A., <i>Podstawy gastronomii i technologii żywności - Część 1. Podstawy gastronomii</i>, WSiP, Warszawa 2017. 2. Dolatowski Z, Kołożyn-Krajewska D. (red.), <i>Gastronomia w ofercie turystycznej regionu</i>, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa 2010. 3. Górka-Chowaniec A, <i>Assessment of the quality of service in the catering industry as an important determinant in escalating the level of consumer confidence</i>, European Journal of Service Management Vol. 25, nr 1, 2018, s. 99-107
Planowane formy/działania/ metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • wykład, samodzielna, ukierunkowana przez wykładowcę praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury przedmiotu, zastosowanie interaktywnych technik nauczania • studium źródeł prawnych i literatury przedmiotu, analiza instytucjonalno-porównawcza • zestawy slajdów zawierających tezy do poszczególnych tematów <p>Ćwiczenia: zestawy slajdów zawierających tezy do poszczególnych tematów projekty i prezentacje studentów, studia przypadków.</p>
Sposób zaliczenia	zaliczenie na stopień
Metody oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	Ćwiczenia - rozwiązywanie pytań testowych Wykład - pytania otwarte, zadania obliczeniowe.

<p>Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się</p>	<p>1. Wykład uważa się za zdany na ocenę dostateczną, gdy student:</p> <p>a) odpowie na jedną czwartą pytań otwartych prawidłowo a na resztę pytań częściowo prawidłowo</p> <p>2. Wymogi formalne dla otrzymania z egzaminu oceny:</p> <p>a) bardzo dobry - 91% i więcej odpowiedzi prawidłowych, b) dobry plus - 81-90% odpowiedzi prawidłowych, c) dobry - 71-80% odpowiedzi prawidłowych, d) dostateczny plus -61-70% odpowiedzi prawidłowych, e) dostateczny 50-60% odpowiedzi prawidłowych, f) niedostateczny – mniej niż 50% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>3. Zaliczenie ćwiczeń realizowane w formie</p> <p>a) opracowania samodzielnie lub w grupie zadanego zagadnienia – projektu. uważa się za zdane na ocenę dostateczną, gdy student:</p> <p>a) opracuje zadane zagadnienie - projekt.</p> <p>Szczegółowe warunki uzyskania oceny oraz uzupełniające elementy oceny (obecność, aktywność itp.), prowadzący egzamin/zaliczenie podaje do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach oraz na zajęciach poprzedzających egzamin/zaliczenie.</p>
<p>Praktyki zawodowe</p>	<p>nie dotyczy</p>
<p>STUDIA STACJONARNE</p> <p>Bilans punktów ECTS</p>	<p>udział w wykładach = 26 godz. udział w ćwiczeniach = 13godz. zapoznanie się z literaturą przedmiotu = 12godz. przygotowanie projektu = 13 godz. przygotowanie do zaliczenia = 12 godz. kolokwium = 2h</p> <p>łącznie ilość godzin = 78 h w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin liczba punktów ECTS = 3pkt Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta 3 (pkt ECTS) x 26h = 78h</p>

<p>Forma oceny efektów uczenia się</p>			
<p>Efekty uczenia się</p>	<p>Forma oceny</p>		
	<p>Zaliczenie – pytania otwarte (wykład)</p>	<p>Testy (ćwiczenia)</p>	<p>Dyskusja dydaktyczna</p>
<p>W1</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>W2</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>W3</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>U1</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>U2</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>U3</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	
<p>K1</p>	<p>X</p>		<p>X</p>
<p>K2</p>	<p>X</p>		<p>X</p>
<p>K3</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>X</p>