

SYLABUS ZAJĘĆ/GRUPY ZAJĘĆ

Dane ogólne

Jednostka organizacyjna	Wydział Politechniczny			
Kierunek studiów	Technologia chemiczna			
Nazwa zajęć / grupy zajęć	Gastronomia molekularna			
Course / group of courses	Molecular gastronomy			
Kod zajęć / grupy zajęć		Kod Erasmusa		
Punkty ECTS	1	Rodzaj zajęć¹	do wyboru	
Rok studiów		Semestr		
Forma prowadzenia zajęć²	Liczba godzin [godz.]	Punkty ECTS	Semestr	Forma zaliczenia
LO	15	1		zaliczenie z oceną
Koordinator	dr M. Martowicz			
Prowadzący	dr M. Martowicz			
Język wykładowy	polski			

Objaśnienia:

¹ Rodzaj zajęć: obowiązkowe, do wyboru.

² Forma prowadzenia zajęć: W - wykład, Ć - ćwiczenia audytoryjne, L - lektorat, S - seminarium/ zajęcia seminaryjne, ĆP - ćwiczenia praktyczne (w tym zajęcia wychowania fizycznego), ĆS - ćwiczenia specjalistyczne (medyczne/ kliniczne), LO - ćwiczenia laboratoryjne, LI - laboratorium informatyczne, ZTI - zajęcia z technologii informacyjnych, P - ćwiczenia projektowe, ZT - zajęcia terenowe, SK - samokształcenie (i inne), PR - praktyk

Dane merytoryczne

Wymagania wstępne			
Brak.			
Szczegółowe efekty uczenia się			
Lp.	Student, który zaliczył zajęcia zna i rozumie/ potrafi/ jest gotów do:	Kod efektu dla kierunku studiów	Sposób weryfikacji efektu uczenia się
1	Ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę dotyczącą sposobów charakteryzowania właściwości fizykochemicznych materiałów	TCH2_W02	kolokwium
2	Zna główne tendencje rozwojowe i nowe osiągnięcia w technologii chemicznej żywności	TCH2_W04	kolokwium, ocena projektu
3	Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, a w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu do zasięgnięcia opinii ekspertów.	TCH2_K01	obserwacja zachowań
Stosowane metody osiągania zakładanych efektów uczenia się (metody dydaktyczne)			
Omówienie planowanych doświadczeń ze studentami, wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych			
Kryteria oceny i weryfikacji efektów uczenia się			
Kolokwia pisemne z bieżącego materiału; ocena na podstawie przygotowania i wykonania ćwiczeń laboratoryjnych, zaliczenia sprawozdań			
Warunki zaliczenia			
Zaliczenie wszystkich kolokwium (warunkiem zaliczenia kolokwium jest zdobycie ponad 51% punktów) oraz wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, przygotowanie projektu wykonania potrawy metodą kuchni molekularnej			

Treści programowe (skrótowy opis)
Praktyczne zapoznanie studentów z elementami kuchni molekularnej wykorzystującej wiedzę naukową na temat gotowania w celu otrzymania nietypowych produktów gastronomicznych
Contents of the study programme (short version)
Practical introduction students with the elements of molecular gastronomy using scientific knowledge about cooking in order to obtain atypical gastronomy products
Treści programowe (pełny opis)
Ćwiczenia obejmują elementy kuchni molekularnej łączącej w sobie elementy chemii, fizyki i gastronomii, w celu otrzymania nietypowych produktów gastronomicznych. Innowacyjne techniki kulinarne w kuchni molekularnej (żelifikacja, emulsyfikacja, sferyfikacja, flash freezing), kuchnia fusion, kuchnia foodpairing, liquid nitrogen cooking.
Literatura (do 3 pozycji dla formy zajęć – zalecane)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Konik Ł., Gastronomia molekularna, Wydawca: Editorial Gustavo Gili, 2016 2. Boss J, Harna R., Kuchnia molekularna. Podstawowe techniki I przepisy. 2015

Dane jakościowe

Przyporządkowanie zajęć/grupy zajęć do dyscypliny naukowej/artystycznej	Inżynieria chemiczna
Sposób określenia liczby punktów ECTS	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [w godz.]
Bezpośredni kontakt z nauczycielem: udział w zajęciach – laboratorium (15 h) + konsultacje z prowadzącym (3 h) + udział w zaliczeniu (2 h)	20
Przygotowanie do laboratorium, ćwiczeń, zajęć:	0
Przygotowanie do kolokwium i egzaminu	5
Indywidualna praca własna studenta z literaturą, wykładami itp.	5
Inne	
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	30
Liczba punktów ECTS	
Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego (20 h)	0,7
Zajęcia o charakterze praktycznym (30 h)	1