

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Wyposażenie zakładów gastronomicznych
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr inż. Tomasz Cebulak
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Tomasz Cebulak (wykłady) mgr inż. Paweł Hanus (ćwiczenia)

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	15			20					3

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, Inżynieria procesowa, Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Technologia gastronomiczna.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wyposażeniem zakładów gastronomicznych, a więc z pomieszczeniami i aparaturą w zależności od profilu działania zakładu.
C2	Nabycie umiejętności związanych z doбором urządzeń do profilu produkcji zakładu gastronomicznego.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna rodzaje, budowę i zasady eksploatacji najnowszych maszyn, urządzeń i linii technologicznych stosowanych w zakładach gastronomicznych; ma wiedzę na temat wpływu wyposażenia zakładu gastronomicznego na bezpieczeństwo żywności	K_Wo7
EK_02	w stopniu zaawansowanym posiada wiedzę na temat urządzeń oraz aparatury kontrolnej stosowanej w zakładach gastronomicznych	K_wo8
EK_03	potrafi być liderem w grupie, kierować pracą innych oraz brać odpowiedzialność za efekty tej pracy	K_U11
EK_04	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę oraz przełożyć ją na społeczność lokalną, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	K_k03

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych. Ergonomia w zakładach gastronomicznych. Przestrzenie w zakładach gastronomicznych- zasady działania i wyposażenie.
Chłodnie w zakładach gastronomicznych.
Wyposażenie do wstępnego przygotowania ziemniaków i warzyw, mięsa i ryb.
Wyposażenie do właściwej obróbki ziemniaków i warzyw, mięsa i ryb, wyrobów mącznych.
Kuchnie potraw zimnych i gorących. Zasady doboru wyposażenia do obróbki termicznej.
Wyposażenie zmywalni naczyń kuchennych i stołowych
Wyposażenie rozdzielni kelnerskiej. Sala konsumencka – wyposażenie, Systemy do schładzania i zamrażania potraw.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

- B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Zasady projektowania zakładów gastronomicznych, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych
Warsztaty w zakładzie gastronomicznym, zapoznanie studentów z ich strukturą i wyposażeniem. Omówienie poszczególnych działów występujących w lokalu oraz rozmieszczenia urządzeń gastronomicznych.
Wyposażenie przestrzeni produkcyjnych w zakładach gastronomicznych.. Zapoznanie z funkcjonowaniem urządzeń stosowanych w gastronomi.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: prezentacja multimedialna,

Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin pisemny, kolokwium	W., ĆW.,
EK_02	Kolokwium, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć,	W., ĆW.,
EK_03	Sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć,	ĆW.,
EK_04	Sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć,	ĆW.,

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów: egzamin przy wykorzystaniu skali punktowej: 90-100% bdb, 80-89% - plus db, 70-79% -db, 60-69% -plus dst, 50-59% dst
Zaliczenie ćwiczeń: ocena z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań (umiejętności) i oceny umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+20/1,4
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach – 2/0,08 udział w egzaminie – 2/0,08

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć 10/0,4 przygotowanie do egzaminu 16/0,64 przygotowanie projektu 10/0,4
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych –Wyd. REA Warszawa 2011. 2. Górecka D. i wsp.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. I i II. Wyd. Format-AB. 3. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003. 4. Przegląd gastronomiczny –Wyd. Sigma-not 5. Przemysł spożywczy - Wyd. Sigma-not
Literatura uzupełniająca: -

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej