

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

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 Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	język 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	9			12					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

Przedmiotu: 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

C ₁	Zapoznanie studentów z wyposażeniem zakładów gastronomicznych: z pomieszczeniami i aparaturą w zależności od profilu działania zakładu.
C ₂	Nabywanie 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_W07
EK_02	w stopniu zaawansowanym posiada wiedzę na temat urządzeń oraz aparatury kontrolnej stosowanej w zakładach gastronomicznych	K_w08
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 gastronomii.

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	9+12/0,84
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 – 14/0,56 przygotowanie do egzaminu -21/0,84

(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie projektu – 15/0,6
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przegląd Gastronomiczny - Wyd. Sigma-not 2. Przemysł Spożywczy - Wyd. Sigma-not

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej