

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

| | |
|---|--|
| 1. Jednostka prowadząca kierunek studiów | Instytut Nauk Technicznych |
| 2. Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa |
| 3. Forma prowadzenia studiów | stacjonarne |
| 4. Profil studiów | praktyczny |
| 5. Poziom kształcenia | studia I stopnia |
| 6. Nazwa przedmiotu | Wyposażenie zakładów gastronomicznych |
| 7. Kod przedmiotu | CG-6 |
| 8. Poziom/kategoria przedmiotu | przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks) |
| 9. Status przedmiotu | Obowiązkowy/ fakultatywny |
| 10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów | Rok III semestr 5 |
| 11. Język wykładowy | polski |
| 12. Liczba punktów ECTS | 3 |
| 13. Koordynator przedmiotu | dr inż. Marek Zadernowski |
| 14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu | dr inż. Marek Zadernowski, mgr inż. Danuta Olejarka |

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

| Wykład W | Ćwiczenia C | Konwersatorium K | Laboratorium L | Projekt P | Seminarium S | Praktyka PZ |
|-------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------|-----------------|----------------|
| 15 | - | - | 15 | - | - | - |

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Zapoznanie studentów z wyposażeniem zakładów gastronomicznych, a więc z pomieszczeniami i aparaturą w zależności od profilu działania zakładu.

C 2 - Nabycie umiejętności związanych z doбором urządzeń do profilu produkcji zakładu gastronomicznego.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Ogólna technologia żywności, Technologia gastronomiczna, Aparatura w produkcji żywności

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

| Lp. | Opis efektów kształcenia dla przedmiotu | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia |
|------|---|--|
| W_01 | Zna zasady organizacji zakładów gastronomicznych. Zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia przestrzeni zakładów gastronomicznych. Zna podstawowe pojęcia związane z ergonomią zakładów gastronomicznych. | BPŻ_W08 |
| W_02 | Zna rodzaje, budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych. Ma wiedzę na temat zasad doboru wyposażenia i urządzeń do profilu zakładu gastronomicznego. Ma wiedzę na temat wpływu wyposażenia zakładu gastronomicznego na bezpieczeństwo żywności | BPŻ_W08 BPŻ_W09 |
| W_03 | Charakteryzuje warunki sanitarno-higieniczne jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności. Wymienia i opisuje wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych i nieprodukcyjnych w zakładach gastronomicznych. | BPŻ_W13 BPŻ_W14 |
| U_01 | Wyszukuje, analizuje i wykorzystuje informacje z różnych źródeł i w różnych formach dotyczące wyposażenia zakładów gastronomicznych i przepisów prawnych regulujących zasady wyposażenia. | BPŻ_U01 BPŻ_U03 |
| U_02 | Potrafi dobrać wyposażenie zakładu gastronomicznego do jego wielkości, rodzaju i specyfiki. Zna zasady funkcjonowania poszczególnych urządzeń. | BPŻ_U05 |
| U_03 | Potrafi określić wielkość i funkcje poszczególnych pomieszczeń w zakładach gastronomicznych. Potrafi określić i zaplanować stanowiska pracy | BPŻ_U05 BPŻ_U10 |
| K_01 | Rozumie potrzebę ciągłego doksztalcania się, poszukiwania informacji, podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju osobistego, a także działania w sposób przedsiębiorczy | BPŻ_K01 |
| K_02 | Ocenia ryzyko i skutki podejmowanej działalności w zakresie doboru urządzeń do obdukcji kulinarnej, w szczególności uwzględnienia ich wpływu na higienę i bezpieczeństwo zdrowotne produktów. | BPŻ_K04 |

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych | Liczba godzin |
|-----|---|---------------|
|-----|---|---------------|

| | | |
|----|---|----|
| W1 | Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych. Ergonomia w zakładach gastronomicznych. Przestrzenie magazynowe w zakładach gastronomicznych. Przestrzenie magazynowe w zakładach gastronomicznych. Dział ekspedycyjny, handlowy, administracyjno socjalny – zasada działania i wyposażenie. | 3 |
| W2 | Systemy produkcji i dystrybucji potraw i ich wpływ na wyposażenie zakładów gastronomicznych. | 2 |
| W3 | Wyposażenie do wstępnego przygotowania ziemniaków i warzyw, mięsa i ryb. | 2 |
| W4 | Chłodnie w zakładach gastronomicznych. Wyposażenie do właściwej obróbki ziemniaków i warzyw, mięsa i ryb, wyrobów mącznych. | 2 |
| W5 | Kuchnie potraw zimnych i gorących. Zasady doboru wyposażenia do obróbki termicznej. | 2 |
| W6 | Wyposażenie zmywalni naczyń kuchennych i stołowych | 2 |
| | Razem | 15 |

Ćwiczenia laboratoryjne

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych | Liczba godzin |
|-----|---|---------------|
| L1 | Zakłady gastronomiczne – warsztaty w dwóch zakładach gastronomicznych, zapoznanie z ich strukturą i wyposażeniem | 8 |
| L2 | Wyposażenie przestrzeni produkcyjnych w zakładach gastronomicznych.. Zapoznanie z funkcjonowaniem urządzeń stosowanych w gastronomi | 7 |
| | Razem | 15 |

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

| Symbol efektu kształcenia | Forma weryfikacji | | | | | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-----------|---------|----------------------|--------------|------|
| | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Projekt | Sprawdzian wejściowy | Sprawozdanie | Inne |
| W_01 | | | X | | | | |
| W_02 | | | X | | | | |
| W_03 | | | X | | | | |
| U_01 | | | | | | X | |
| U_02 | | | | X | | X | |
| U_03 | | | | X | | X | |
| K_01 | | | | | | | X |
| K_02 | | | | | | | X |

8. Narzędzia dydaktyczne

| Symbol | Rodzaj zajęć | Symbol | Rodzaj zajęć |
|--------------|------------------------------------|--------------|---|
| W1-W6 | wykład z prezentacją multimedialną | L1-L2 | Ćwiczenia w terenie, w zakładach gastronomicznych oraz w pracowni technologicznej |

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

| | |
|----|---|
| F1 | Kolokwium zaliczeniowe z wykładów |
| F2 | Projekt wyposażenia i rozkładu pomieszczeń zakładu gastronomicznego |
| F3 | Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie |
| F4 | Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych |

Ocena podsumowująca

| | |
|----|---|
| P1 | Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1) |
| P2 | Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej z F2+F3 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4) |

9.2. Kryteria oceny

| Sym bol efektu kształ -cenia | Na ocenę 3 | Na ocenę 3,5 | Na ocenę 4 | Na ocenę 4,5 | Na ocenę 5 |
|------------------------------|--|--|--|---|--|
| W_01; W_02; W_03 | Uzyskanie z egzaminu pisemnego 51-60% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z egzaminu pisemnego 61-70% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z egzaminu pisemnego 71-80% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z egzaminu pisemnego 81-90% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z egzaminu pisemnego 91-100% ogólnej liczby punktów |
| U_01; U_02; U_03 | Potrafi z pomocą opisać wyposażenie zakładów i z dużą pomocą określić zastosowanie poszczególnych urządzeń do przeprowadzenia poszczególnych etapów technologicznych | Potrafi opisać wyposażenie zakładów i z dużą pomocą określić zastosowanie poszczególnych urządzeń do przeprowadzenia | Potrafi opisać wyposażenie zakładów i określić zastosowanie poszczególnych urządzeń do przeprowadzenia poszczególnych etapów. technologicznych | Potrafi opisać i z dużą pomocą scharakteryzować budowę wyposażenia zakładów i określić zastosowanie poszczególnych urządzeń do przeprowadzenia poszczególnych etapów. | Potrafi opisać i scharakteryzować budowę wyposażenia zakładów i określić zastosowanie poszczególnych urządzeń do przeprowadzenia poszczególnych etapów. technologicznych |
| K_01; K_02 | Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności ale nie uwzględnia ich w praktycznym działaniu | Wie na czym polega społeczna, zawodowa i etyczna odpowiedzialności za produkcję żywności z surowców roślinnych ale nie uwzględnia ich w praktycznym działaniu. | Wie na czym polega społeczna, zawodowa i etyczna odpowiedzialności za produkcję żywności z surowców roślinnych i częściowo uwzględnia je w swoich działaniach. | Jest świadomy znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności, przypisuje jej wagę w wytwarzaniu żywności bezpiecznej, o należytej jakości | Jest świadomy znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności, przypisuje jej znaczącą wagę w wytwarzaniu żywności bezpiecznej, o należytej jakości |

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych – Wyd. REA Warszawa 2009.
2. Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1,2 i 3. WSiP Warszawa 2007

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Górecka D. i wsp.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. I i II. Wyd. Format-AB.
2. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003.
3. Zadernowski M. R., Zadernowska A., Obiedziński M., Zadernowski R. (2004). Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego (Practical HACCP implementation in catering). ODDK, Gdańsk, Poland
4. Przegląd gastronomiczny – Wyd. Sigma-not
5. Przemysł spożywczy - Wyd. Sigma-not
6. Poradnik restauratora – Wyd. Biuro Promocji i Reklamy Generalczyk

11. Macierz realizacji przedmiotu

| Symbol efektu kształcenia | Odniesienie do efektów zdefiniowanych dla programu | Cele Przedmiotu | Treści programowe | Narzędzia dydaktyczne | Sposoby oceny |
|---------------------------|--|-----------------|-------------------|---|------------------------|
| W_01 | BPŻ_W08 | C_01 | W_1-6 | wykład | kolokwium zaliczeniowe |
| W_02 | BPŻ_W08 BPŻ_W09 | C_01 | W_1-6 | wykład | kolokwium zaliczeniowe |
| W_03 | BPŻ_W13 BPŻ_W14 | C_01 | W_1-6 | wykład | kolokwium zaliczeniowe |
| U_01 | BPŻ_U01 BPŻ_U03 | C_02 | L_1-2 | ćwiczenia terenowe i w pracowni technologicznej | projekt, sprawozdanie |
| U_02 | BPŻ_U05 | C_02 | L_1-2 | ćwiczenia terenowe i w pracowni technologicznej | projekt, sprawozdanie |
| U_03 | BPŻ_U05 BPŻ_U10 | C_02 | L_1-2 | ćwiczenia terenowe i w pracowni technologicznej | projekt, sprawozdanie |
| K_01 | BPŻ_K01 | C_02 | L_1-2 | ćwiczenia terenowe i w pracowni technologicznej | obserwacja |
| K_02 | BPŻ_K04 | C_02 | L_1-2 | ćwiczenia terenowe i w pracowni technologicznej | obserwacja |

12. Obciążenie pracą studenta

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|--|---|
| Udział w wykładach | 15 |
| Udział w ćwiczeniach | - |
| Udział w konwersatoriach/laboratoriach | 15 |
| Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie | - |
| Udział w konsultacjach | 2 |
| Suma godzin kontaktowych | 32 |
| Samodzielne studiowanie treści wykładów | 8 |

| | |
|--|-------------|
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | 23 |
| Udział w konsultacjach | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów | 14 |
| Suma godzin pracy własnej studenta | 47 |
| Sumaryczne obciążenie studenta | 77 |
| Liczba punktów ECTS za przedmiot | 3 |
| Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi | 38 h |
| Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne, | 1,5 |

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.