

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

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
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Wyposażenie zakładów gastronomicznych
7. Kod zajęć	KW 10 TG 4
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok IV, Semestr 7
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr inż. Danuta Olejarka

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
15	-	-	20	-	-	-

3. Cele zajęć

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.

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

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

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

<i>Lp.</i>	<i>Opis efektów uczenia się dla zajęć</i>	<i>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się</i>
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, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)**

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

Laboratorium

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	8
L3	Podsumowanie danych z wizytacji w zakładach	4
	Razem	20

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Ćwiczenia w terenie, w zakładach gastronomicznych oraz w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F3	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

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

9.2. Kryteria oceny

symbol efektu uczenia	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 zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W08	C_01	W_1-6	N1	F1
W_02	BPŻ_W08 BPŻ_W09	C_01	W_1-6	N1	F1
W_03	BPŻ_W13 BPŻ_W14	C_01	W_1-6	N1	F1
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U03	C_02	L_1-2	N2	F2 F3
U_02	BPŻ_U05	C_02	L_1-2	N2	F2 F3
U_03	BPŻ_U05 BPŻ_U10	C_02	L_1-2	N2	F2 F3
K_01	BPŻ_K01	C_02	L_1-2	N2	F4
K_02	BPŻ_K04	C_02	L_1-2	N2	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach /laboratoriach/projektach	20
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	37
Samodzielne studiowanie treści wykładów	1

Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	7
Przygotowanie do konsultacji	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	4
Suma godzin pracy własnej studenta	13
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.

