

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023– 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Wyposażenie zakładów gastronomicznych</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
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
Koordynator	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**

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 <sub>1</sub>	Zapoznanie studentów z wyposażeniem zakładów gastronomicznych: z pomieszczeniami i aparaturą w zależności od profilu działania zakładu.
C <sub>2</sub>	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	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Student 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	Student w stopniu zaawansowanym posiada wiedzę na temat urządzeń oraz aparatury kontrolnej stosowanej w zakładach gastronomicznych.	K_wo8
EK_03	Student potrafi być liderem w grupie, kierować pracą innych oraz brać odpowiedzialność za efekty tej pracy.	K_U11
EK_04	Student 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.

<sup>1</sup> 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 laboratoryjnych

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,

Laboratorium: 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, kolokwium	w., ćw.,
EK_02	Egzamin, 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 laboratorium: 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 10/0,4 przygotowanie do egzaminu 16/0,64
(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie projektu 10/0,4
SUMA GODZIN	75
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	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"> <li>1. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. REA Warszawa 2011.</li> <li>2. Górecka D. i wsp. Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. I i II. Wyd. Format-AB.</li> <li>3. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 2003.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. -Przegląd Gastronomiczny - Wyd. Sigma-not</li> <li>2. Przemysł Spożywczy - Wyd. Sigma-not</li> </ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej