

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|------|
| Nazwa przedmiotu/modułu: | | Wypożyczenie techniczne | | | |
| Nazwa angielska: | | Technical Equipment | | | |
| Kierunek studiów: | | Dietetyka | | | |
| w zakresie: | | Dietoterapia i dietoprofilaktyka/Dietetyka w rekreacji | | | |
| Tryb/Poziom studiów: | | Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie | | | |
| Profil studiów | | Praktyczny | | | |
| Jednostka prowadząca: | | Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych | | | |
| Prowadzący przedmiot: | | dr inż. Karolina Semerlak-Siecla | | | |
| Status przedmiotu: | | obowiązkowy | | | |
| I. Formy zajęć, liczba godzin | | | | | |
| Semestr | Wykłady | Ćwiczenia | Laboratoria | Łącznie | ECTS |
| 1 | 15 | - | - | 15 | 1 |
| II. Cel przedmiotu: | | | | | |
| <p>C1 – Wypożyczenie studenta w wiedzę dotyczącą materiałów stosowanych w gastronomii.</p> <p>C2 – Wypożyczenie studenta w wiedzę z zakresu instalacji stosowanych w gastronomii: dobór, normy, wymagania bhp dotyczące użytkowania danej instalacji.</p> <p>C3 - Wypożyczenie studenta w wiedzę dotyczącą maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej, cieplnej oraz chłodniczej żywności. Zapoznanie studenta z urządzeniami do sporządzania i ekspedycji napojów. Podział, przeznaczenie, obsługa danego urządzenia, zasady bhp obowiązujące przy obsłudze, mycie i konserwacja.</p> <p>C4 – Wypożyczenie studenta w wiedzę dotyczącą urządzeń i maszyn do mycia naczyń i sprzętu oraz środków do utrzymania czystości (zmywalnie do ręcznego mycia naczyń, zmywalnie do mechanicznego mycia naczyń, maszyny do mycia naczyń, zasady bhp w zmywalni naczyń, środki i urządzenia do utrzymania czystości)</p> <p>C5 - Zapoznanie studenta z podstawami projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego dotyczącymi układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego oraz doboru maszyn i urządzeń.</p> | | | | | |
| III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji: | | | | | |
| Brak | | | | | |
| IV. Oczekiwane efekty uczenia się: | | | | | |
| <p>EU1 -Student potrafi wymienić, dokonać podziału i scharakteryzować materiały stosowane w gastronomii.</p> <p>EU2 - Student wymienia i charakteryzuje instalacje stosowane w gastronomii (elektryczne, oświetlenie pomieszczeń, gazowe, wodno-kanalizacyjne, grzewcze, wentylacyjne, klimatyzacyjne). Określa dobór, normy i wymagania BHP dotyczące użytkowania danej instalacji.</p> <p>EU3 -Student dokonuje podziału, wymienia i charakteryzuje maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej, cieplnej oraz chłodniczej żywności. Omawia przeznaczenie, obsługę danego urządzenia, zasady BHP obowiązujące przy obsłudze, myciu i konserwacji. Student zna zasady działania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów (urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych).</p> <p>EU4 – Student wyjaśnia zasady działania urządzeń i maszyn do mycia naczyń oraz wymienia środki i urządzenia do utrzymania czystości, omawia zasady BHP obowiązujące w zmywalni naczyń.</p> <p>EU5 – Student posiada wiedzę z zakresu podstaw projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego, potrafi omówić układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, dokonuje doboru maszyn i urządzeń.</p> <p>EU6 – Student rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania własnej wiedzy, jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzebę dalszego zgłębiania wiedzy w zakresie zmian i ulepszeń przy produkcji gastronomicznej.</p> | | | | | |

| V. Treści programowe: | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Forma zajęć: wykład | | Liczba godzin |
| W. 1 | Materiały stosowane w gastronomii (materiały metalowe, ceramika i szkło, drewno, tworzywa sztuczne, opakowania żywności). | 1 |
| W. 2 | Instalacje w gastronomii (instalacje elektryczne, oświetlenie pomieszczeń, instalacje gazowe, instalacje wodno-kanalizacyjne, instalacje grzewcze, instalacje wentylacyjne, instalacje klimatyzacyjne) | 2 |
| W. 3 | Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności (obróbka wstępna ziemniaków i warzyw, rozdrabnianie żywności, wyciskanie soków, wyrabianie ciasta i ubijanie masy, uniwersalne i pomocnicze urządzenia mechaniczne) | 3 |
| W. 4 | Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności (źródła ciepła, podział aparatury grzejnej, trzony kuchenne, taborety podgrzewcze, kotły warzelne, patelnie, frytkownice, piekarniki, bębny, aparatura do smażenia beztłuszczowego i rozmrażania potraw, mikrofalówki) | 3 |
| W. 5 | Urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności (chłodzenie, zamrażanie i przechowywanie chłodnicze żywności, łańcuch chłodniczy i zasady chłodzenia, sprężarkowe urządzenia chłodnicze, systemy chłodzenia, metody zamrażania i urządzenia zamrażalnicze) | 2 |
| W. 6 | Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów (urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych) | 1 |
| W. 7 | Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości (zmywalnie do ręcznego mycia naczyń, zmywalnie do mechanicznego mycia naczyń, maszyny do mycia naczyń, zasady bhp w zmywalni naczyń, środki i urządzenia do utrzymania czystości) | 2 |
| W. 8 | Podstawy projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego (układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, dobór maszyn i urządzeń) | 1 |
| Suma godzin | | 15 |
| VI. Narzędzia dydaktyczne: | | |
| 1. | Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne. | |
| 2. | Tablica, plansze, albumy gastronomiczne, katalogi sprzętu gastronomicznego | |
| VII. Metody dydaktyczne: | | |
| 1. | Wykład informacyjny, prelekcje, wyjaśnienie zagadnień teoretycznych | |
| 2. | Opis, objaśnienie i wyjaśnienie | |
| 3. | Pokaz urządzeń | |
| 4. | Projekt | |
| VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca) | | |
| P1. | Test wielokrotnego wyboru, uzupełnianie, test typu P/F | |
| F1. | Dyskusja w czasie wykładu, | |
| F2 | Ocena aktywności studenta w czasie zajęć | |
| F3 | Prezentacja – projekt zaliczeniowy | |
| IX. Obciążenie pracą studenta | | |
| Forma aktywności | | Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
| Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć) | | 15 |
| Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta) | | 5 |
| Przygotowanie się do zajęć i zaliczenia | | 10 |
| SUMA | | 30 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU | | 1 |
| X. Literatura podstawowa i uzupełniająca | | |
| Literatura podstawowa | | |
| 1. Kasperek A., Kondratowicz M. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. REA 2012 | | |
| 2. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. REA 2010 | | |
| Literatura uzupełniająca | | |
| 1. Grzebińska W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych Wyd. WSiP 2006 | | |

2. Jastrzębski W. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. WSiP 2009
 3. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. E-book
 4. Gawęcki J., Roszkowski W. : Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN W-wa 2009
- Czasopisma:**
 Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki
 Magazyn Żywność i Zdrowie
 1. Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa

XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

| Efekty uczenia się | Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK) | Cele przedmiotu | Treści programowe | Narzędzia dydaktyczne | Metody dydaktyczne | Sposób oceny |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------|
| EU 1 | K_W_04, K_W_14, K_U_10, K_K_01 | C1, | W.1 | 1, 2 | 1 | F1,F2, P1 |
| EU 2 | K_W_14, K_U_10 K_K_01, K_K_02 | C2 | W.2 | 1, 2 | 1 | F1,F2, P1 |
| EU 3 | K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03 | C3 | W.3 - 6 | 1, 2 | 1,2,3,4 | F1, F2, F3, P1 |
| EU 4 | K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03 | C4 | W. 7 | 1, 2 | 1,2,3,4 | F1,F2, F3, P1 |
| EU 5 | K_W_14, K_U_10, K_K_01, K_K_02, K_K_03 | C5 | W.8 | 1, 2 | 4 | F1, F2, P1 |
| EU6 | K_K_01, K_K_02, K_K_08 | C1-C5 | W1-W8 | 1,2 | 1,2,4 | F1.F2 |

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Kryteria zaliczenia wykładu

- obecność na zajęciach
 - Kolokwium pisemne
- Bardzo dobry – 100 – 90 %.
 Dobry plus – 89 - 80 %.
 Dobry – 79 - 70 %
 Dostateczny plus – 69 - 60%.
 Dostateczny – 59 - 51%.
 Niedostateczny – 50 % i poniżej
- aktywność w czasie zajęć
 - projekt zaliczeniowy - prezentacja

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT