

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Wyposażenie techniczne						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DK-WYPT_VI
Kierunek studiów		Dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		VI							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5		Zajęcia praktyczne
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Wykład		45	15	30	Kolokwium zaliczeniowe				50
Ćwiczenia		45	30	15	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń. Opracowanie i prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia na podstawie literatury fachowej. Dyskusja nad prezentacją multimedialną.				50
Razem:		90	45	45	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia		Efekty kierunkowe		Formy zajęć
Wiedza	1.	potrafi prawidłowo ocenić wpływ podstawowych czynników wpływających na dobór maszyn i urządzeń przy projektowaniu stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych			kolokwium zaliczeniowe		K_W06 K_W07		wykład
	2.	ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania jakością, gwarantującą bezpieczeństwo i wysoką jakość zdrowotną posiłków w żywieniu zbiorowym przy wdrażaniu do codziennej praktyki tzw. systemów zarządzania i zapewnienia jakości GHP, GMP, HACCP			kolokwium zaliczeniowe		K_W06 K_W07		wykład
Umiejętności	1.	potrafi wyjaśnić wpływ warunków składowania surowców żywnościowych w pomieszczeniach magazynowych na terminy ich przechowywania i wpływ tych warunków na ich wartości odżywcze			prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia		K_U10 K_U13		ćwiczenia
	2.	potrafi wykorzystać przepisy zawarte w systemach: GHP, GMP, HACCP do codziennej praktyki zarządzania jakością w zbiorowym żywieniu			prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia		K_U10 K_U13 K_U14		ćwiczenia
	3.	potrafi analizować, oceniać i użytkować informacje zawarte w systemach w tych systemach w sytuacjach krytycznych			rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń.		K_U10 K_U13 K_U15		ćwiczenia
	4.	posiada umiejętności obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia oraz interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników			prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia		K_U17		ćwiczenia
Kompetencje społeczne	1.	rozumie potrzebę stałego korzystania z najnowszych doniesień literaturowych dotyczących wyposażenia technologicznego zakładów gastronomicznych, systemów zarządzania i zapewnienia jakości w zakładach żywienia zbiorowego			prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia, dyskusja, obserwacje		K_K01		ćwiczenia
	2.	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego			rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń, dyskusja, obserwacje		K_K06		ćwiczenia
	3.	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.			prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia, dyskusja, obserwacje		K_K07		ćwiczenia
	4.	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role			dyskusja nad prezentacją multimedialną		K_K08		ćwiczenia

## Prowadzący

<b>Forma zajęć</b>	<b>Prowadzący zajęcia</b> (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	mgr inż. Jacek Tomasiak
Ćwiczenia	mgr inż. Jacek Tomasiak

## Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Wykład multimedialny
<b>L.p.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>	
<b>1.</b>	Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych. Podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych. Drogi technologiczne. Lokalizacja pomieszczeń w zależności od stron świata.	
<b>2.</b>	Dział magazynowy. Podstawowe zasady określania powierzchni magazynowej, wyposażenia oraz warunków składowania surowców i artykułów w pomieszczeniach magazynowych. Magazyny bez zmian temperaturowych. Typowe wyposażenie.	
<b>3.</b>	Magazyny chłodnicze. Podstawowe zasady określania powierzchni magazynowej. Rodzaje magazynów. Asortyment magazynowany a warunki magazynowania. Typowe wyposażenie.	
<b>4.</b>	Dział produkcyjny. Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych. Podstawowe wyposażenie technologiczne.	
<b>5.</b>	Kuchnia potraw zimnych i gorących. Wyposażenie technologiczne. Rozmieszczenie sprzętu technologicznego. Zasady doboru wyposażenia technicznego do obróbki termicznej. Zmywalnia naczyń kuchennych.	
<b>6.</b>	Dział ekspedycyjny. Rozdzielnia kelnerska. Zmywalnia naczyń stołowych. Transport wewnętrzny.	
<b>7.</b>	Dział handlowy. Sala konsumencka. System obsługi konsumenta. Samoobsługa.	
<b>8.</b>	Dział administracyjno-socjalny. Wyposażenie. Rozmieszczenie pomieszczeń.	
<b>9.</b>	Transport wewnętrzny w zakładach gastronomicznych zamkniętych. Zadania transportu wewnętrznego.	
<b>10.</b>	Zaliczenie przedmiotu.	
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>30</b>

Ćwiczenia	Metody dydaktyczne	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń. Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia na podstawie literatury fachowej. Dyskusja nad prezentacją multimedialną.
<b>L.p.</b>	<b>Tematyka zajęć</b>	
<b>1.</b>	Materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii.	
<b>2.</b>	Podstawowe wiadomości dotyczące projektowania instalacji elektrycznych, wentylacyjnych, wodnych i kanalizacyjnych. Wpływ tych instalacji na prawidłowe działanie zakładu gastronomicznego.	
<b>3.</b>	Zagadnienia związane z projektowaniem technologicznym zakładów żywienia zbiorowego - projektowanie magazynów z uwzględnieniem warunków przechowywania żywności.	
<b>4.</b>	Zagadnienia związane z projektowaniem technologicznym zakładów żywienia zbiorowego - projektowanie przygotowalni i kuchni zimnej i gorącej, działu ekspedycji i działu handlowego.	
<b>5.</b>	Budowa i działanie maszyn do obróbki mechanicznej i ciepłej surowców żywnościowych.	
<b>6.</b>	Bezpieczeństwo żywności a wyposażenie techniczne. System HACCP, GHP, GMP.	
<b>7.</b>	Budowa i działanie maszyn i urządzeń do mycia naczyń, sporządzania i ekspedycji napojów.	
<b>8.</b>	Urządzenia transportowe w gastronomii	
<b>9.</b>	Zaliczenie przedmiotu	
<b>Razem liczba godzin:</b>		<b>15</b>

### Literatura podstawowa:

<b>1</b>	Koziorowska B., E-book - Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych kuchni hotelowych i szpitalnych dostępny na stronie <a href="http://www.gastro-projekt.pl">http://www.gastro-projekt.pl</a>
<b>2</b>	Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSIP, Warszawa 2008.

### Literatura uzupełniająca:

<b>1</b>	Konarzewska M., Lada E, Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, Warszawa 2009.
----------	--

.....  
 Koordynator modułu (przedmiotu)  
 podpis

.....  
 Dyrektor Instytutu  
 pieczęć i podpis