

## Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Wyposażenie techniczne**
2. Kod przedmiotu: 12.9 DIE.WYP.07 30
3. Język wykładowy: polski
4. Kierunek: Dietetyka
5. Specjalność:
6. Rok: III    Semestr: letni VII
7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

**mgr inż. Lesław Wierdak**

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu
9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe	Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne	Projekt	Seminarium
Liczba godzin w semestrze	30	15	-	-	-
Forma zaliczenia	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę	-	-	-

10. Liczba punktów ECTS: 5
11. Poziom (podstawowy/zaawansowany):
12. Wymagania wstępne:

--

13. Cele i efekty kształcenia:

Celem zajęć jest poznanie przez studentów zasad dotyczących budowy i działania maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego. Zapoznanie z podstawowymi problemami spotykanymi przy projektowaniu pomieszczeń produkcyjnych i ekspedycyjnych.

Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)	Sposoby weryfikacji efektu kształcenia
Wiedza	1.	Zna i rozumie podstawowe pojęcia ekonomiczne określające organizację stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych.	Kolokwium zaliczeniowe
	2.	Potrafi prawidłowo ocenić wpływ podstawowych czynników wpływających na dobór maszyn i urządzeń przy projektowaniu stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych	Kolokwium zaliczeniowe
	3.	Ma podstawową wiedzę dotyczącą budowy i działania maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	Kolokwium zaliczeniowe
	4.	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

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
	2.	Potrafi wykorzystać przepisy zawarte w systemach: GHP, GMP, HACCP do codziennej praktyki zarządzania jakością w zbiorowym żywieniu.	Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia
	3.	Potrafi analizować, oceniać i użytkować informacje zawarte w systemach w tych systemach w sytuacjach krytycznych.	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń.
	4.	Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	Dyskusja nad prezentacją multimedialną
	5.	Posiada umiejętności obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia i interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników.	Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia
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.
	2.	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego .	Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń.
	3.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia

#### 14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

##### 14.1. Wykład:

1. Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych. Podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych. Drogi technologiczne. Lokalizacja pomieszczeń w zależności od stron świata.
2. Dział magazynowy. Zasady określania powierzchni, wyposażenia oraz warunków składowania surowców i artykułów w pomieszczeniach magazynowych. Magazyny bez zmian temperaturowych. Typowe wyposażenie.
3. Magazyny chłodnicze. Rodzaje magazynów. Asortyment magazynowany. Warunki magazynowania. Typowe wyposażenie.
4. Dział produkcyjne. Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i wyposażenie technologiczne.
5. Kuchnia potraw zimnych i gorących. Wyposażenie technologiczne. Rozmieszczenie sprzętu technologicznego. Zasady doboru wyposażenie do obróbki termicznej. Zmywalnia naczyń kuchennych.
6. Dział ekspedycyjny. Rozdzielnia kelnerska. Zmywalnia naczyń stołowych. Transport wewnętrzny.
7. Dział handlowy. Sala konsumentka. System obsługi konsumenta. Samoobsługa.
8. Dział administracyjno-socjalny. Wyposażenie. Rozmieszczenie pomieszczeń.
9. Transport wewnętrzny w zakładach gastronomicznych. Zadania transportu wewnętrznego.
10. Zaliczenie przedmiotu.

##### 14.2. Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Budowa i działanie maszyn do obróbki mechanicznej i cieplnej surowców żywnościowych, urządzeń do mycia naczyń, sporządzania i ekspedycji napojów. Wiadomości dotyczące instalacji elektrycznych, wentylacyjnych, wodnych i kanalizacyjnych. Zagadnienia związane z projektowaniem technologicznym zakładów żywienia zbiorowego, w tym: projektowanie
--

magazynu z uwzględnieniem warunków przechowywania żywności, przygotowalni i kuchni, działu ekspedycji i handlowego oraz pomieszczeń administracyjno – socjalnych.

#### 14.3.Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

--

#### 14.4.Projekt:

--

#### 14.5.Seminarium:

--

#### 15. Literatura podstawowa:

- 1.Koziorowska B., E-book - Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych kuchni hotelowych i szpitalnych dostępny na stronie <http://www.gastro-projekt.pl>
- 2.Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2008.
3. Krzyszewski J. : Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego wyd. Politechnika Gdańska, Gdańsk 2003

#### 16. Literatura towarzysząca:

- 1.Konarzewska M., Lada E, Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, Warszawa 2009.
- 2.Knyszewski J., Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego. Wydawnictwo Politechniki Gdańskiej, Gdańsk 2003.
- 3.Zalewski S., Brzozowska E., Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003.