

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Dietetyki

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		WYPOSAŻENIE TECHNICZNE				Kod podmiotu	S-DIET-I-A-DK-PROP_1		
Kierunek studiów		Dietetyka							
Profil kształcenia		ogólnoakademicki							
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		I							
						Zajęcia z zakresu nauk podstawowych		Nie	
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie na ocenę		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	0
		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	Efekty obszarowe	Uwagi	
Wiedza	1.	Zna i rozumie podstawowe pojęcia ekonomiczne określające organizację stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych.			Kolokwium zaliczeniowe	K_W07	M1_W01		
	2.	Potrafi prawidłowo ocenić wpływ podstawowych czynników wpływających na dobór maszyn i urządzeń przy projektowaniu stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych			Kolokwium zaliczeniowe	K_W07	M1_W01		
	3.	Ma podstawową wiedzę dotyczącą budowy i działania maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego			Kolokwium zaliczeniowe	K_W07	M1_W01		
	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	K_W23	M1_W04		
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_U11	M1_U10		
	2.	Potrafi wykorzystać przepisy zawarte w systemach: GHP, GMP, HACCP do codziennej praktyki zarządzania jakością w zbiorowym żywieniu.			Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia	K_U11	M1_U10		
	3.	Potrafi analizować, oceniać i użytkować informacje zawarte w systemach w tych systemach w sytuacjach krytycznych.			Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń.	K_U11	M1_U10		
	4.	Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role.			Dyskusja nad prezentacją multimedialną	K_U03	M1_U03		
	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	K_U18	M1_U06 M1_U08 M1_U13		
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.	K_K01	M1_K02		
	2.	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego.			Rozwiązywanie zadań w trakcie ćwiczeń.	K_K07	M1_K05		
	3.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.			Prezentacja multimedialna z wybranego zagadnienia	K_K08	M1_K07		

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	mgr inż. Lesław Wierdak
Ćwiczenia	mgr inż. Lesław Wierdak

Treści kształcenia

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

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

Literatura uzupełniająca:

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

.....
Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

.....
Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis