



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomia, Zarządzanie i marketing w hotelarstwie i gastronomii, turystyce i rekreacji, Obsługa ruchu turystycznego
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	III/ I stopnia

Nazwa przedmiotu	Technika w Gastronomii i Hotelarstwie	ORT_MKPR_S_18 ORT_MKPR_NST_18 HG_MKPR_S_16 HG_MKPR_NST_16 ZM_MKPR_S_17 ZM_MKPR_NST_15
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć • wykłady	Studia stacjonarne – 30 h Studia niestacjonarne – 8h	

Cele kształcenia:	1. Zapoznanie studentów z nowoczesnym parkiem maszyn i urządzeń gastronomicznych. 2. Kształtowanie umiejętności w zakresie wykorzystania sprzętu gastronomicznego.
--------------------------	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu	
--	--

Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W01	Ma ogólną wiedzę z treści programowych z przedmiotów: Technologia produkcji potraw, projektowanie obiektów gastronomicznych, praktyki zawodowe realizowanych na studiach.	K_W01	P6S_WG
W02	Zna i rozumie potrzebę poszerzania własnej wiedzy i umiejętności w zakresie poznania i wykorzystania nowoczesnych maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej żywności.	K_W02	P6S_WG
W03	Posiada aktualną wiedzę na temat technik i metod chłodzenia i zamrażania.	K_W02	P6S_WG
W04	Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu maszynoznawstwa, technologii produkcji potraw.	K_W02	P6S_WG
U01	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z doborem metod i technik sporządzania potraw i umiejętnie przystosowywać się do zmian przez wykorzystanie różnych maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz dbania	K_U03 K_U06	P6S_UK P6S_UW

	o jakość w różnych obszarach życia.		
U02	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z projektowaniem zakładów gastronomicznych dla potrzeb rynku pracy. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania w zakresie metod i technik kulinarnych jako filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów.	K_U05	P6S_UW
U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę kulinarną do wprowadzania zmian w życiu społecznym, zawodowym, osobistym dla podniesienia jakości życia, zdrowia fizycznego i psychicznego.	K_U05	P6S_UW
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie technicznego wyposażenia obiektów gastronomicznych.	K_K02	P6S_KK
K03	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania nowoczesnego sprzętu gastronomicznego, metod i technik sporządzania potraw, jako formy pokazu kulinarnego.	K_K03 K_K05	P6S_KR P6S_KK
K04	Jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne oraz działania osób podległych związanych z ochroną zdrowia konsumentów	K_K12	P6S_KR
K05	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta w zakresie żywności i żywienia.	K_K06	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia		Forma oceny			
Efekt kształcenia					
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin	
W01-W04	x		x	x	
U01-U03	x			x	
K01-K05	x			x	

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
WYKŁADY		
1.	Bezpieczeństwo żywności a wyposażenie techniczne obiektów gastronomicznych. System GMP, GHP, HACCP.	K_W01 K_W02 K_K12
2.	Instalacje w zakładach gastronomicznych: elektryczne, gazowe, wodno-kanalizacyjne, wentylacyjne i klimatyzacyjne	K_W01 K_K02 K_K12
3.	Oświetlenie naturalne i sztuczne w gastronomii.	K_W01 K_W02 K_K12

4.	Funkcje i rodzaje opakowań wykorzystywanych do żywności.	K_K01 K_K06
5.	Maszyny i urządzenia stosowane do obróbki wstępnej surowców: sortowniki, płuczko-obieraczki, maszyny do rozdrabniania warzyw i ziemniaków.	K_K05 K_W01 K_W02 K_K12
6.	Uniwersalne maszyny gastronomiczne – maszyny UMG.	K_U03 K_U06 K_W02 K_W01 K_K02 K_K12
7.	Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – aparaty do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia.	K_U05 K_U06 K_K01 K_W01 K_W02 K_K12
8.	Nowoczesny park maszynowy - piece konwekcyjno-parowe, promienniki podczerwieni.	K_U05 K_K03 K_K02 K_K12
9.	Chłodnictwo, metody zamrażania i rozmrażania produktów. Układy i obiegi chłodnicze.	K_U05 K_K06 K_W02 K_W01 K_K02 K_K12

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	
W01÷W04	x	x		
U01÷U03	x	x		
K01÷K05		x		

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W04	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z towaroznawstwem, technologią produkcji potraw. Nie zna i nie	Student zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną,	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną, kuchnią molekularną oraz umie podać przykłady	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z technologią produkcji potraw i innych związanych z obszarem przedmiotu.

	<p>rozumie potrzeby zmian zachodzących w nowoczesnych metodach i technikach kulinarnych. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat nowoczesnych technik sporządzania potraw. Nie zna podstawowych definicji i nie rozumienie podstawowych pojęć z zakresu technologii produkcji potraw i innych związanych z obszarem przedmiotu.</p>	<p>kuchnią molekularną.</p>	<p>zastosowania definicji. Posiada aktualną wiedzę na temat nowoczesnych technik kulinarnych wykorzystywanych w gastronomii. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw i innych związanych z obszarem przedmiotu.</p>	<p>Zna i rozumie potrzebę wprowadzania innowacji w gastronomii, posiada ogólną wiedzę na temat wykorzystania różnorodnych urządzeń do sporządzania potraw. Posiada aktualną wiedzę związaną z projektowaniem i wyposażeniem obiektów gastronomicznych. Umie znaleźć obszary gdzie wykorzystywane są pojęcia jako trend nowych pokoleń. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu chłodnictwa i innych związanych z obszarem przedmiotu oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.</p>
<p>U01÷U03</p>	<p>Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata, zmian jakie są wymagane i wymusza postęp techniczny i technologiczny. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw i innych związanych z obszarem przedmiotu dla potrzeb rynku pracy. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie nowych metod i technik produkcji potraw.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu technologii gastronomicznej i praktyk zawodowych do sporządzania potraw.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej, praktyk zawodowych dla potrzeb rynku pracy. Ma umiejętność wyrażania opinii w zakresie metod i technik sporządzania potraw oraz umiejętności poprawy jakości gotowych wyrobów. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu technologii produkcji potraw, praktyk zawodowych i innych związanych z obszarem przedmiotu oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.</p>
<p>K01÷K05</p>	<p>Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia</p>

	<p>kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta i klienta oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw. Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony zdrowia we wszystkich obszarach życia. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>	<p>kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie maszyn i urządzeń gastronomicznych.</p>	<p>kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie maszyn i urządzeń gastronomicznych. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw.</p>	<p>kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie maszyn i urządzeń gastronomicznych. Okazuje szacunek wobec konsumenta i klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie wprowadzania nowoczesnego parku maszynowego. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>
--	--	--	--	---

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	<p>2 punkty ECTS</p> <p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <p>- udział w wykładach:30 godz.,</p> <p>- samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 10 godz.,</p> <p>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie10 godz.,</p>
Łączny nakład pracy studenta	50 godzin
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	<p>2 punkty ECTS</p> <p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <p>- udział w wykładach:8 godz.,</p> <p>- samodzielne studiowanie tematyki wykładów20 godz.,</p> <p>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie22 godz.,</p>
Łączny nakład pracy studenta	50 godzin

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, REA s.j. Warszawa 2011. 2. Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP Warszawa 2012.
------------------------------	--

Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="587 114 1369 174">1. Żabicki W.: Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych, WSiP Warszawa 2009.<li data-bbox="587 176 1374 208">2. Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP Warszawa 2003.
---------------------------------	---