

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **BUDOWA I OBSŁUGA URZĄDZEŃ
GASTRONOMICZNYCH**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_C.4_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Nauk Biologicznych**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

mgr inż. Hanna Dziewiecka

Osoby prowadzące przedmiot:

1. mgr inż. Hanna Dziewiecka

Data opracowania: **30.09.2022 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 1, semestr 1			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	15	15		
Liczba punktów ECTS	2			

2. Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie się z budową i zasadą działania sprzętu i urządzeń gastronomicznych mających wpływ na jakość produktów żywnościowych.
C2	Nabycie wiedzy o nowoczesnych systemach produkcji w gastronomii.
C3	Przygotowanie się do samodzielnego wykonywania czynności związanych z obsługą sprzętu i urządzeń gastronomicznych przy uwzględnieniu wymogów bezpieczeństwa i higieny.
C4	Nabycie umiejętności doboru parametrów procesu, sprzętu oraz urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

– brak.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	zna budowę i zasady działania sprzętu i urządzeń gastronomicznych mających wpływ na jakość produktów spożywczych oraz ma podstawową wiedzę na temat nowoczesnych technologii sporządzania potraw;	K_W15	P6S_WG P6S_WK
EK2	umie dobrać produkty spożywcze i optymalną technikę kulinarną w zależności od surowca i rodzaju produktu; obsługuje podstawowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny, zachowując przy tym właściwe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy;	K_W05 K_U08 K_K05	P6S_WG P6S_WK P6S_UW P6S_KK P6S_KR
EK3	potrafi sporządzić wybraną recepturę gastronomiczną.	K_U15	P6S_UW P6S_UK P6S_UO

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Systemy bezpieczeństwa produkcji żywności.	2
W2	Materiały konstrukcyjne dla gastronomii. Urządzenia chłodnicze.	2
W3	Maszyny do obróbki wstępnej warzyw i owoców, Maszyny do obróbki wstępnej mięsa, wyrabiania ciasta i ubijania masy. Opakowania w gastronomii	3
W4	Obróbka termiczna. Chłodzenie i magazynowanie.	3
W5	Systemy gotowania i schładzania potraw. Mycie i dezynfekcja.	2
W6	Urządzenia do mycia naczyń. Sprzęt pomocniczy.	2
W7	Zaliczenie wykładów w formie pisemnej.	1
	Razem	15
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, charakterystyka działów zakładu gastronomicznego, recenzja wybranego przez siebie serwisu kulinarnego, bloga, filmu itp.	2
ĆW2	Tworzenie 3 rodzajów receptur, z wybranej przez prowadzącego kuchni świata lub kuchni polskiej regionalnej, określenie w jakich pomieszczeniach zakładu odbywają się poszczególne etapy produkcji, określenie jakie maszyny i urządzenia, wyposażenie będzie używane przy procesie.	2
ĆW3	Chłodnictwo i jego koszty w praktyce, jakie urządzenia są wykorzystywane do chłodzenia i mrożenia w zakładach gastronomicznych, jakie są koszty eksploatacji i zakupu urządzeń, jakie są wady i zalety poszczególnych form utrwalania żywności opartych na chłodnictwie.	2
ĆW4	Podział na strefy czyste i brudne zakładu gastronomicznego (zadania), instrukcja mycia i dezynfekcji sprzętu do obróbki warzyw i owoców. „Najlepiej spożyć przed”, „najlepiej spożyć do” zadania. Opakowania biodegradowalne.	2
ĆW5	Jakie urządzenie wykorzystujemy przy produkcji konkretnych potraw – zadania. Trzy przepisy wykorzystujące 3 produkty mrożone i 3 sposoby rozmrażania.	2
ĆW6	Strategia czystości w zakładzie żywienia, zapobieganie zakażeniom krzyżowym w zakładzie żywienia zbiorowego, określenie jak często wykonujemy procesy mycia i dezynfekcji w zakładzie gastronomicznym, dlaczego te procesy są tak ważne	2
ĆW7	Określanie alergenów w zakładach żywienia zbiorowego, na podstawie przygotowanych wcześniej receptur (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 ze zm.)	2
ĆW8	Zaliczenie w formie pisemnej.	1
	Razem	15

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Film instruktażowy.
M3	Dyskusja.
M4	Praca indywidualna.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	15
Przygotowanie do zaliczenia	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	50
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Aktywność na zajęciach.
F2	Zadania w trakcie zajęć.
F3	Zaliczenie w formie pisemnej.

b. Ocena podsumowująca

P1	Średnia ważona z ocen formujących.
----	------------------------------------

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- Obecność na zajęciach zgodnie z regulaminem studiów
- Pozytywny wynik oceny podsumowującej.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie potrafi wymienić sprzętu i urządzeń gastronomicznych lub wymienia je, lecz nie zna ich budowy i sposobu działania.
na ocenę 3	Student zna w podstawowym zakresie budowę i zasady działania sprzętu i urządzeń gastronomicznych; wymienia nowoczesne technologie sporządzania potraw.
na ocenę 4	Student zna szczegółową budowę i zasady działania sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii; zna i charakteryzuje nowoczesne technologie sporządzania potraw; opisuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.

na ocenę 5	Student zna szczegółową budowę, zasady działania i zasilania sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii, zna i charakteryzuje nowoczesne technologie sporządzania potraw, przygotowuje potrawy z ich użyciem; opisuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie umie prawidłowo dobrać produktów spożywczych; nie potrafi obsłużyć sprzętu gastronomicznego; nie przestrzega zasad bezpieczeństwa.
na ocenę 3	Student umie dobrać produkty spożywcze i optymalną technikę kulinarną w zależności od surowca i rodzaju produktu; z pomocą nauczyciela obsługuje standardowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny; przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
na ocenę 4	Student, uwzględniając surowce i rodzaj produktu, potrafi bezbłędnie dobrać produkty spożywcze i technikę kulinarną; potrafi obsłużyć urządzenia i sprzęt gastronomiczny; przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, dba o ich przestrzeganie przez pozostałe osoby w pracowni gastronomicznej.
na ocenę 5	Student, uwzględniając surowce i rodzaj produktu, potrafi bezbłędnie dobrać, argumentując ich wybór, produkty spożywcze i technikę kulinarną; potrafi obsłużyć standardowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny; przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, dba o ich przestrzeganie przez pozostałe osoby w pracowni gastronomicznej.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie potrafi sporządzić prostej receptury gastronomicznej.
na ocenę 3	Student potrafi z niewielkimi błędami sporządzić wybraną recepturę gastronomiczną.
na ocenę 4	Student potrafi sporządzić i zastosować wybraną recepturę gastronomiczną; potrafi dobrać racjonalnie surowce i półprodukty;
na ocenę 5	Student potrafi samodzielnie i bezbłędnie sporządzić i zastosować wybraną recepturę gastronomiczną; potrafi dobrać racjonalnie surowce i półprodukty; umie obliczyć cenę gastronomiczną;

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W15	C1, C2	W1–W6	M1–M3	F1, F3, P1
EK2	K_W05, K_U08 K_K07	C3, C4	W1–W6, ĆW1–ĆW7	M1–M4	F1, F3, P1
EK3	K_K04, K_K05	C4	ĆW1–ĆW7	M4	F2

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Kasperk A., Kondratowicz M., <i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i> , Warszawa 2013.
2.	Kołożyn-Krajewska D., <i>Higiena produkcji żywności</i> , Warszawa 2019.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)