

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Wypożyczenie techniczne obiektów turystycznych		
URAD_TiR_P_I_ST_(4)_B2-4b_ Wypożyczenie techniczne obiektów turystycznych		Technical equipment of tourist facilities		
Język wykładowy	polski			
Rok akademicki	2019/2020			
Kierunek w zakresie	Turystyka i rekreacja			
Poziom studiów	Wszystkie specjalności			
Profil studiów	studia pierwszego stopnia			
Forma studiów	praktyczny			
Semestr / semestry	studia stacjonarne			
IV				
Przynależność do grupy zajęć	B 2. Grupa zajęć kierunkowych - do wyboru			
Status przedmiotu	do wyboru			
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS	
	Wykład	30 [h]	5 ECTS	
	Projekt	15 [h]		
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Przedmiot związany z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służy w zdobywaniu umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych		2 ECTS
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości inżynieria lądowa i transport nauki o Ziemi i środowisku		0 ECTS 5 ECTS 0 ECTS
Forma nauczania		tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		brak		
Jednostka prowadząca		Zakład Elektroniki i Diagnostyki		
Koordynator		dr hab. inż. Tomasz Perzyński		
Osoby prowadzące		dr hab. inż. Tomasz Perzyński		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		t.perzynski@uthrad.pl; tel. 48 361 7725		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest przedstawienie aktualnych rozwiązań i urządzeń technicznych stosowanych w turystyce oraz elementów wyposażenia technicznego obiektów turystycznych.
Treści programowe:	<p>Wykład [W1, K1]:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do zagadnień urządzeń technicznych. Architektura budynków hotelowych. 1h 2. Wymagania techniczne dla budynków hotelowych. 1h 3. Termoizolacja, fotowoltaika, systemy solarne. 1h 4. Urządzenia techniczne – otoczenie obiektu. 1h 5. Wyposażenie hotelu: sale i gastronomia. 1h 6. Aparatura i urządzenia techniczne w gastronomii. 1h 7. Wyposażenie sal konferencyjnych. Systemy multimedialne i nagłośnieniowe. 2h 8. Systemy telewizyjne. 1h 9. Systemy oświetleniowe. 1h 10. Urządzenia dostępowe – Internet w hotelu. 1h 11. Wyposażenie pokoi hotelowych. 1h 12. Urządzenia biurowe. Wyposażenie recepcji. 1h 13. Systemy monitoringu. Systemy teletechniczne. Systemy automatyki. 1h

	<p>14. Urządzenia fiskalne. 1h 15. Instalacje wodno – kanalizacyjne. 1h 16. Węzły higieniczno – sanitarne. 1h 17. Systemy klimatyzacji i wentylacji. 1h 18. Systemy ogrzewania. 1h 19. Dźwigi osobowe i towarowe. 1h 20. Wybrane urządzenia pomiarowe. 1h 21. Zabezpieczenia przeciwpożarowe. 1h 22. Wymagania budowlane w związku z dostosowaniem hotelu do potrzeb osób niepełnosprawnych. 1h 23. Niebezpieczeństwo i zagrożenia podczas pracy urządzeń technicznych. 1h 24. Pojazdy specjalistyczne dla hotelu i gastronomii. 2h 25. Instalacje elektryczne i urządzenia pomiarowe. 2h 26. Zaliczenie przedmiotu. 2h</p> <p style="text-align: right;">Suma: 30h</p> <p>Projekt [PP, W1, U1, K1] Zadania projektowe dotyczą przygotowania i opracowania dokumentacji technicznej odpowiadające tematom wykładów.</p> <p style="text-align: right;">Suma: 15h</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> – metody podające (wykład informacyjny) – metody problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny), – metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, dyskusja dydaktyczna), – metody praktyczne (pokaz, ćwiczenia projektowe).
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla danego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p> <p>Na ocenę z wykładu składa się ocena z egzaminu sprawdzającego efekty uczenia się: wiedza (W1) i kompetencje (K1). Ocena wg skali 2-5. W ramach zaliczenia zajęć projektowych weryfikowane są wiedza (W1), umiejętności (U1) i kompetencje (K1). Student otrzymuje max 100 pkt. Ocena końcowa z ćw. projektowych stanowi sumę ocen: 40% kolokwium, 20% aktywności na zajęciach, 40% poprawność przygotowanego sprawozdania z wykonanego ćwiczenia projektowego. Ocena 2 poniżej 50 pkt. Ocena 3 od 51 do 60 pkt. Ocena 3,5 od 61 do 70 pkt. Ocena 4 od 71 do 80 pkt. Ocena 4,5 od 81 do 90 pkt. Ocena 5 powyżej 91 pkt. Ocena wg skali 2-5.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna zasady działania urządzeń technicznych. Identyfikuje infrastrukturę techniczną w hotelu i jego otoczeniu. Definiuje pojęcia z zakresu budowy i eksploatacji urządzeń technicznych.	K_WG11 K_WG12 K_WG13	wykład	zaliczenie pisemne	Test otwarty

U1	Potrafi zidentyfikować problem i zastosować rozwiązanie, dobrać urządzenie techniczne.	K_UW11 K_UW13	Wykład/projekt	zaliczenie pisemne	Test otwarty
K1	Jest gotów pracować w zespole, przejmuje odpowiedzialność za realizację zadania.	K_KO07	projekt	zaliczenie pisemne	Test otwarty

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe	
1.	ROZPORZĄDZENIE MINISTRA GOSPODARKI I PRACY(1) z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie
2.	ROZPORZĄDZENIE MINISTRA INFRASTRUKTURY z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
3.	Wilczyński Jorg „Hotel i jego infrastruktura”. Wydawnictwo WSTiH Gdańsk 2010
4.	Błądek Zenon „Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie”. Wydawnictwo Palladium, 2004
5.	Błądek Zenon red. „Nowoczesne hotelarstwo - od projektowania do wyposażenia”. Wydawnictwo Palladium, Poznań 2011
6.	Tumański Sławomir „Technika pomiarowa”. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2016
7.	Katarzyna Znajdek "Przyrządy i instalacje fotowoltaiczne". Wydawnictwo PWN, 2016
8.	Kługmann-Radziemska Ewa „Fotowoltaika w teorii i praktyce”. Wydawnictwo BTC, 2010
9.	Guzik Jan „Instalacje centralnego ogrzewania”. Wydawnictwo KaBe 2015
10.	Turakiewicz J.: Bezpieczny hotel, PZH, Warszawa 2004
11.	Pokorski Marian „Profesjonalne instalacje multimedialne”. Biblioteka multimedia – academy, 1/2009
12.	Kasy fiskalne – instrukcje obsługi
13.	Gutkowski K.M., Butrymowicz D.J. „Chłodnictwo i klimatyzacja”. Wydawnictwo WNT 2007
14.	G. Wiśniewski, S. Gołębiowski, M. Gryciuk, K. Kurowski, A. Więcka „Kolektory słoneczne. Energia słoneczna w mieszkalnictwie, hotelarstwie i drobnym przemyśle”. Wydawnictwo DW Medium 2008
15.	M. Jaskólski, L. Micewicz „Wentylacja i klimatyzacja hal krytych pływalni”. Wydawnictwo MASTA, 2000
16.	Kacprzyk B. „Kosztorysowanie obiektów i robót budowlanych”. Wydawnictwo POLCEN, 2010
17.	Konarzewska M., Lada E.H., Zielonka B. „Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej”. Wydawnictwo REA, 2013
18.	Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna: „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia tom I”. Wydawnictwo WSiP, 2016
19.	Dąbrowski Aleksander „Aparatura i urządzenia techniczne w przemyśle spożywczym”. WSiP, 1991
Dodatkowo: materiały prowadzącego, miesięczniki, instrukcje urządzeń, poradniki techniczne.	

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	30 [h]
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	X	35 [h]	X
Udział w ćwiczeniach / ćwiczeniach laboratoryjnych / projektach / seminariach	X	X	15 [h]
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń/ ćwiczeń laboratoryjnych / projektów / seminariów	X	25 [h]	X
Udział w konsultacjach	1 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	17 [h]	X
Udział w egzaminie	2 [h]	X	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	3 [h]/ 0,2 ECTS	77 [h]/ 3,0 ECTS	45 [h]/ 1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.</p> <p>Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych.</p>