

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Urządzenia i systemy techniczne	
URAD_TiR_P_I_ST_(4)_B2-4a_Urządzenia i systemy techniczne			Equipment and technical systems	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2019/2020		
Kierunek w zakresie		Turystyka i rekreacja		
		Wszystkie specjalności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		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 rozwiązań urządzeń technicznych, ich budowy oraz zastosowania, z uwzględnieniem rozwiązań stosowanych w turystyce.
Treści programowe:	<p>Wykład [W1, K1]:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do zagadnień urządzeń technicznych. 2h 2. Wyposażenie hotelu: sale i gastronomia. 2h 3. Aparatura i urządzenia techniczne w gastronomii. 2h 4. Systemy multimedialne. 2h 5. Wyposażenie pokoi hotelowych. 1h 6. Rozwiązania i wyposażenie recepcji i biura. 2h 7. Systemy monitoringu. Systemy teletechniczne. Systemy zabezpieczeń elektronicznych. Systemy automatyki. 2h 8. Systemy i kasy fiskalne. 2h 9. Urządzenia fitness. 1h 10. Instalacje wodno – kanalizacyjne. 1h 11. Węzły higieniczno – sanitarne. 1h 12. Systemy klimatyzacji i wentylacji. 1h 13. Dźwigi osobowe i towarowe. 1h

	<p>14. Nowe technologie w budownictwie. 1h 15. Rozwiązania energooszczędne i ekologiczne. 1h 16. Wybrane urządzenia pomiarowe. 1h 17. Zabezpieczenia przeciwpożarowe. 1h 18. Niebezpieczeństwo i zagrożenia podczas pracy urządzeń technicznych. 1h 19. Pojazdy specjalistyczne. 1h 20. Instalacje elektryczne i urządzenia pomiarowe. 2h 21. 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. Praca na oprogramowaniu technicznym (m.in. Microsoft Visio) Praca ze sprzętem multimedialnym, systemy PA, systemy oświetleniowe, systemy inspekcyjne, systemy zdalnego monitoringu, systemy pomiarowe.</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	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu budowy i eksploatacji urządzeń technicznych. Zna zasady działania urządzeń. Identyfikuje infrastrukturę techniczną w turystyce i rekreacji.	K_WG11 K_WG12 K_WG13	wykład	zaliczenie pisemne	Test otwarty
U1	Potrafi zidentyfikować problem i zastosować rozwiązanie 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					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wilczyński Jorg „Hotel i jego infrastruktura”. Wydawnictwo WSTiH Gdańsk 2010 2. Błądek Zenon „Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie”. Wydawnictwo Palladium, 2004 3. Błądek Zenon red. „Nowoczesne hotelarstwo - od projektowania do wyposażenia”. Wydawnictwo Palladium, Poznań 2011 4. Tumański Sławomir „Technika pomiarowa”. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2016 5. Katarzyna Znajdek "Przyrządy i instalacje fotowoltaiczne". Wydawnictwo PWN, 2016 6. Klugmann-Radziemska Ewa „Fotowoltaika w teorii i praktyce”. Wydawnictwo BTC, 2010 7. Guzik Jan „Instalacje centralnego ogrzewania”. Wydawnictwo KaBe 2015 8. Turakiewicz J.: Bezpieczny hotel, PZH, Warszawa 2004 9. Pokorski Marian „Profesjonalne instalacje multimedialne”. Biblioteka multimedia – academy, 1/2009 10. Kasy fiskalne – instrukcje obsługi 11. Gutkowski K.M., Butrymowicz D.J. „Chłodnictwo i klimatyzacja”. Wydawnictwo WNT 2007 12. G. Wiśniewski, S. Gołębiowski, M. Gryciuk, K. Kurowski, A. Więcka „Kolektory słoneczne. Energia słoneczna w mieszkalnictwie, hotelarstwie i drobnym przemyśle”. Wydawnictwo DW Medium 2008 13. M. Jaskólski, L. Micewicz „Wentylacja i klimatyzacja hal krytych pływalni”. Wydawnictwo MASTA, 2000 14. Kacprzyk B. „Kosztorysowanie obiektów i robót budowlanych”. Wydawnictwo POLCEN, 2010 15. Konarzewska M., Lada E.H., Zielonka B. „Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej”. Wydawnictwo REA, 2013 16. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna: „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia tom I”. Wydawnictwo WSiP, 2016 17. 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, przewlekłe 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, przewlekłe 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, przewlekłe chorych.</p>

