

Podstawy projektowania w gastronomii - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy projektowania w gastronomii
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-PPG
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Projekt	30	2	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Przekazanie Studentom wiedzy pozwalającej na samodzielne wykonanie projektu technologicznego dotyczącego małej jednostki produkcyjnej, oddziału/ punktu gastronomicznego, jadalni, restauracji.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności i przepisów (obowiązujących) dotyczących produkcji żywności.

Zakres tematyczny

Treści programowe:

- 1 Określenie głównych założeń projektowych i programu produkcyjnego zakładu
- 2 Wybór technologii produkcji dla produkowanych asortymentów
- 3 Wykonanie bilansów masowych dla poszczególnych asortymentów
- 4 Wstępny dobór urządzeń podstawowych dla przyjętych technologii
- 5 – 6 Dobór urządzeń podstawowych dla poszczególnych procesów technologicznych
- 7 Opracowanie schematów technologicznych dla założonych ciągów produkcyjnych
- 8 – 9 Obliczanie powierzchni magazynów
- 10 Opracowanie planu generalnego tras transportowych
- 11 – 12 Opracowanie planu przestrzennego projektowanej jednostki produkcyjnej
- 13 Dobór środków transportowych
- 14 Określenie struktury zatrudnienia
- 15 Obliczanie wskaźników charakteryzujących zaprojektowany obiekt

Metody kształcenia

- Metody podające:
 - Wykład wprowadzający w zagadnienie
- Metody poszukujące:
 - Ćwiczenia obliczeniowe.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
-------------	-----------------	--------------------	-------------

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna zasady opracowania dokumentacji projektowej. Rozumie zagadnienia będące przedmiotem opracowania projektu.	• K_W17	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja • odpowiedź ustna • projekt • przygotowanie projektu	• Projekt
Samodzielnie wykonuje część technologiczną dokumentacji projektowej dotyczącej małej jednostki produkcyjnej (oddział, linia produkcyjna) związanej z żywnością. Wykorzystuje doświadczenia zdobyte podczas praktyki w zakładzie przy pracach projektowych.	• K_U17	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja • odpowiedź ustna • projekt • przygotowanie projektu	• Projekt
Proponuje zmiany pozwalające na poprawę efektywności działania jednostki produkcyjnej. Potrafi współdziałać w zespole projektanckim.	• K_K04 • K_K05	• aktywność w trakcie zajęć • bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja • projekt • przygotowanie projektu	• Projekt

Warunki zaliczenia

Na każdym ćwiczeniu sprawdzenie opracowań omówionych zagadnień wchodzących w zakres projektu. Ćwiczenia kończą się ustną obroną wykonanego projektu (oddanego w formie zwartego opracowania zawierającego część opisową, obliczeniową i zbiór rysunków).

Sposób zaliczenia:

Ustna obrona projektu.

Literatura podstawowa

1. Barbara Oziorowska: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych. Wyd. SGGW 1998
2. Beata Bilka: Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wyd. SGGW 2012

Literatura uzupełniająca

1. Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. Praca zbiorowa pod red. Mieczysława Dłużewskiego. Warszawa, WNT 1987

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Jarosław Kliks (ostatnia modyfikacja: 23-12-2018 10:17)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ