

Organizacja zakładów żywienia zbiorowego - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Organizacja zakładów żywienia zbiorowego
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-OZZZ
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. Agnieszka Maj

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

Umiejętności i kompetencje w zakresie: znajomości form organizacyjno-prawnych, systemów zarządzania i zakresu usług świadczonych przez zakłady branży gastronomicznej, umiejętności doboru maszyn i urządzeń dla zakładu gastronomicznego, umiejętności organizacji, określenia zakresu prac na poszczególnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym i opracowania dokumentacji organizacyjnej zakładu gastronomicznego oraz określenia wymagań związanych z wyglądem i zachowaniem pracowników zakładu gastronomicznego.

Wymagania wstępne

Student spełnia kryteria w zakresie znajomości zasad racjonalnego żywienia człowieka, norm żywieniowych i znajomości grup produktów spożywczych, norm żywienia, technologii ogólnej, inżynierii procesowej, maszynoznawstwa, rysunku technicznego. co najmniej w stopniu dostatecznym.

Zakres tematyczny

1. Formy organizacyjno-prawne zakładów gastronomicznych. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego, kuchni specjalnej i firmy cateringowej.
2. Dobór maszyn i urządzeń dla zakładu gastronomicznego.
3. Organizacja stanowisk i procesu pracy w zakładach gastronomicznych.
4. Planowanie produkcji, przygotowanie i prowadzenie dokumentacji organizacyjnej w zakładzie gastronomicznym.
5. Zadania pracowników zakładu gastronomicznego.
6. Zachowanie i wygląd pracowników zakładu gastronomicznego.
7. Systemy ochrony osób i mienia w zakładzie gastronomicznym.

Metody kształcenia

Metody podające:

- Wykład konwersatoryjny

Metody poszukujące:

- Metoda projektu, dyskusja seminaryjna, giełda pomysłów, studium przypadku

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego	• K_W02	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • przygotowanie projektu • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Projekt

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna podstawowe zasady organizacji żywienia (prawne, ekonomiczne i etyczne) w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego, opieki w zakresie żywienia i doradztwa żywieniowego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie	• K_W07	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - odpowiedź ustna - projekt	• Projekt
Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii	• K_U17	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - odpowiedź ustna - projekt - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Projekt
Projektuje i tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku	• K_U18	przygotowanie projektu	• Projekt
Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu technologii i żywienia człowieka	• K_U13	przygotowanie projektu	• Projekt
Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności oraz doradztwo żywieniowe.	• K_K01	- dyskusja - odpowiedź ustna - przygotowanie projektu	• Projekt
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji	• K_K02	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - odpowiedź ustna	• Projekt

Warunki zaliczenia

Przedmiot kończy się obroną przygotowanego przez Studenta opracowania koncepcyjnego wybranego zakładu gastronomicznego, oddanego w formie zwartego opracowania zawierającego część opisową, obliczeniową i zbiór rysunków.

- Ocena końcowa (OK) wyliczona jest wg wzoru:
- OK = (10% średniej arytmetycznej ocen uzyskanych podczas zajęć + 40% oceny za projekt + 50% oceny za ustną obronę projektu)

Literatura podstawowa

- Zalewski S., Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2009
- Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2016
- Biller E. i wsp.: Kucharz & Gastronom. Vademecum. Rea; Warszawa 2012
- Brzozowska W.: Usługi cateringowe. WSM; Warszawa 2000
- Czarnecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. SGGW; Warszawa 2008
- Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów. WSiP; Warszawa 2013

Literatura uzupełniająca

- Jargoń R.: Obsługa konsumenta część 1. WSiP; Warszawa 2010
- Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP; Warszawa 2016
- Mitura E., Koniuszewska E.: Ekonomika i organizacja pracy w hotelarstwie. Difin; Warszawa 2008
- Romanowska M. i wsp.: Podstawy organizacji i zarządzania. Difin; Warszawa 2001
- Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE; Warszawa 2004

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Agnieszka Maj (ostatnia modyfikacja: 27-12-2018 21:08)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ