

Feeding establishments organization - course description

General information	
Course name	Feeding establishments organization
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-OZZZ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Agnieszka Maj

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Project	30	2	18	1,2	Credit with grade

Aim of the course

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.

Prerequisites

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

Scope

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.

Teaching methods

Metody podające:

- Wykład konwersatoryjny

Metody poszukujące:

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

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego	• K_U13	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a preparation of a project • an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes	• Project

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
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_W12 • K_U13	• a discussion • a project • an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes • an oral response	• Project
Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii	• K_U03 • K_U10 • K_U13	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a project • an ongoing monitoring during classes • an oral response	• Project
Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności oraz doradztwo żywieniowe.	• K_K01	• a discussion • a preparation of a project • an oral response	• Project
Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu technologii i żywienia człowieka	• K_U10	• a preparation of a project	• Project
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji	• K_W01 • K_W14	• a discussion • an ongoing monitoring during classes • an oral response	• Project
Projektuje i tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku	• K_U13	• a preparation of a project	• Project

Assignment conditions

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:
- $OK = (10\% \text{ średniej arytmetycznej ocen uzyskanych podczas zajęć} + 40\% \text{ oceny za projekt} + 50\% \text{ oceny za ustną obronę projektu})$

Recommended reading

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

Further reading

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

Notes

Modified by dr inż. Agnieszka Maj (last modification: 14-04-2019 17:37)

Generated automatically from SylabUZ computer system