

Podstawy projektowania w gastronomii - course description

General information	
Course name	Podstawy projektowania w gastronomii
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-PPG
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 2020/2021

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

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

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

Prerequisites

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

Scope

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

Teaching methods

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

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
---------------------	-----------------	-------------------------	----------------

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
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_U18	- a discussion - a preparation of a project - a project - an ongoing monitoring during classes - an oral response	Project
Zna zasady opracowania dokumentacji projektowej. Rozumie zagadnienia będące przedmiotem opracowania projektu.	K_W17	- a discussion - a preparation of a project - a project - an ongoing monitoring during classes - an oral response	Project
Proponuje zmiany pozwalające na poprawę efektywności działania jednostki produkcyjnej. Potrafi współdziałać w zespole projektanckim.	K_K04 K_K05	- a discussion - a preparation of a project - a project - activity during the classes - an ongoing monitoring during classes	Project

Assignment conditions

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.

Recommended reading

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

Further reading

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

Notes

Modified by dr inż. Jarosław Kliks (last modification: 05-04-2020 15:49)

Generated automatically from SylabUZ computer system