

# Podstawy projektowania w gastronomii - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Podstawy projektowania w gastronomii                 |
| Kod przedmiotu      | POD ppg                                              |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a>           |
| Kierunek            | Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia |
| Profil              | ogólnoakademicki                                     |
| Rodzaj studiów      | podyplomowe                                          |
| Semestr rozpoczęcia | semestr zimowy 2020/2021                             |

| Informacje o przedmiocie        |                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Semestr                         | 2                                                                      |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 2                                                                      |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy                                                            |
| Język nauczania                 | polski                                                                 |
| Sylabus opracował               | <ul style="list-style-type: none"><li>dr inż. Jarosław Kliks</li></ul> |

| Formy zajęć |                                            |                                           |                                               |                                              |                     |
|-------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|
| Forma zajęć | Liczba godzin w semestrze<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w semestrze<br>(niestacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(niestacjonarne) | Forma zaliczenia    |
| Wykład      | -                                          | -                                         | 6<br>(w tym jako e-learning)                  | 0,4<br>(w tym jako e-learning)               | Zaliczenie na ocenę |
| Projekt     | -                                          | -                                         | 9<br>(w tym jako e-learning)                  | 0,6<br>(w tym jako e-learning)               | Zaliczenie na ocenę |

## Cel przedmiotu

Celem nauczania jest zapoznanie studentów z podstawowymi na temat projektowania punktu gastronomicznego, cateringu, 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 Obliczanie wskaźników charakteryzujących zaprojektowany obiekt

## Metody kształcenia

\* metody podające:

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy

\* metody poszukujące:

- sytuacyjna: analiza przypadku + ćwiczenia obliczeniowo-projektowe

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

| Opis efektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Symbole efektów                                                               | Metody weryfikacji                         | Forma zajęć           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Student definiuje podstawowe wymagania jakościowe w stosunku do różnych artykułów spożywczych<br>2. Charakteryzuje podstawowe właściwości i wartość odżywczą poszczególnych grup towaroznawczych żywności oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności | • <a href="#">K_W03</a>                                                       | • kolokwium                                | • Wykład<br>• Projekt |
| Wymienia zagrożenia występujące w obrocie żywnością                                                                                                                                                                                                                                                              | • <a href="#">K_W06</a>                                                       | • kolokwium                                | • Wykład<br>• Projekt |
| Ma podstawową wiedzę w zakresie projektowania uwzględniającego procesy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności                                                                                                                                                                                           | • <a href="#">K_W10</a>                                                       | • kolokwium                                | • Wykład<br>• Projekt |
| Prawidłowego postępowania, zgodnie z przyjętymi standardami w ocenie artykułów spożywczych                                                                                                                                                                                                                       | • <a href="#">K_U04</a>                                                       | • aktywność w trakcie zajęć<br>• kolokwium | • Wykład<br>• Projekt |
| Pod opieką specjalisty projektuje zakłady żywienia                                                                                                                                                                                                                                                               | • <a href="#">K_U05</a>                                                       | • aktywność w trakcie zajęć                | • Wykład<br>• Projekt |
| Ma świadomość odpowiedzialności etycznej, zawodowej i społecznej za produkcję i przetwórstwo żywności i wpływu gospodarki żywnościowej na konsumenta                                                                                                                                                             | • <a href="#">K_K01</a><br>• <a href="#">K_K02</a>                            | • aktywność w trakcie zajęć                | • Wykład<br>• Projekt |
| Proponuje zmiany pozwalające na poprawę efektywności działania zakładu żywienia. Potrafi współdziałać w zespole projektanckim.                                                                                                                                                                                   | • <a href="#">K_K04</a><br>• <a href="#">K_K06</a><br>• <a href="#">K_K09</a> | • aktywność w trakcie zajęć                | • Wykład<br>• Projekt |
| Jest kreatywny w szerzeniu wiedzy o żywieniu                                                                                                                                                                                                                                                                     | • <a href="#">K_K08</a>                                                       | • aktywność w trakcie zajęć                | • Wykład<br>• Projekt |
| Pracuje indywidualnie i zespołowo                                                                                                                                                                                                                                                                                | • <a href="#">K_K07</a>                                                       | • aktywność w trakcie zajęć                | • Wykład<br>• Projekt |
| Pod opieką specjalisty i samodzielnie wykonuje podstawowe czynności związane z tworzeniem dokumentacji projektowej dotyczącej małej jednostki produkcyjnej związanej z żywnością (produkcja gastronomiczna i serwowanie żywności).                                                                               | • <a href="#">K_U17</a>                                                       | • projekt                                  | • Projekt             |

## Warunki zaliczenia

Do sposobów sprawdzania efektów kształcenia zalicza się:

- sprawdziany/kolokwia w trakcie semestru

Zaliczenie treści wykładowych: pisemny test z pytaniami otwartymi połączony z częścią ustną, stworzenie określonego 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

Publikacje zaproponowane przez prowadzącego

## Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 30-04-2020 10:05)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ