

Podstawy projektowania w gastronomii - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy projektowania w gastronomii
Kod przedmiotu	POD ppg
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	2
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
Wykład	-	-	6 (w tym jako e-learning)	0,4 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Projekt	-	-	9 (w tym jako e-learning)	0,6 (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
Proponuje zmiany pozwalające na poprawę efektywności działania zakładu żywienia. Potrafi współdziałać w zespole projektanckim.	• K_K04 • K_K06 • K_K09	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Projekt
1. Student definiuje podstawowe wymagania jakościowe w stosunku do różnych artykułów spożywczych 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	• K_W03	• kolokwium	• Wykład • Projekt
Prawidłowego postępowania, zgodnie z przyjętymi standardami w ocenie artykułów spożywczych	• K_U04	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium	• Wykład • Projekt
Ma podstawową wiedzę w zakresie projektowania uwzględniającego procesy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	• K_W10	• kolokwium	• Wykład • Projekt
Ma świadomość odpowiedzialności etycznej, zawodowej i społecznej za produkcję i przetwórstwo żywności i wpływu gospodarki żywnościowej na konsumenta	• K_K01 • K_K02	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Projekt
Pod opieką specjalisty i samodzielnie wykonuje podstawowe czynności związane z tworzeniem dokumentacji projektowej dotyczącą małej jednostki produkcyjnej związanej z żywnością (produkcja gastronomiczna i serwowanie żywności).	• K_U17	• projekt	• Projekt
Wymienia zagrożenia występujące w obrocie żywnością	• K_W06	• kolokwium	• Wykład • Projekt
Jest kreatywny w szerzeniu wiedzy o żywieniu	• K_K08	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Projekt
Pracuje indywidualnie i zespołowo	• K_K07	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Projekt
Pod opieką specjalisty projektuje zakłady żywienia	• K_U05	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • 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 Bilska: Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wyd. SGGW 2012

Literatura uzupełniająca

Publikacje zaproponowane przez prowadzącego

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 28-04-2022 13:36)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ