

Podstawy projektowania w gastronomii - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy projektowania w gastronomii
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-ppgas-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

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	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie samodzielnego wykonania projektu technologicznego dotyczącego małej jednostki produkcyjnej – zakładu żywienia zbiorowego, oddziału/punktu gastronomicznego, jadłodajni, restauracji.

Wymagania wstępne

Student spełnia kryteria w zakresie znajomości ogólnej technologii żywności co najmniej w stopniu dostatecznym.

Zakres tematyczny

1. Wymagania techniczne i technologiczne stawiane zakładom żywienia zbiorowego.
2. Wytyczne architektoniczne dotyczące wykończenia wnętrz, wentylacji i oświetlenia pomieszczeń zakładów gastronomicznych. Instalacja wodno-kanalizacyjna – wytyczne wodno-kanalizacyjne.
3. Zasady tworzenia projektu technologicznego.
4. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych.
5. Wykonywanie bilansów masowych dla poszczególnych asortymentów w przedsiębiorstwie.
6. Zasady opracowywania schematów technologicznych dla założonych ciągów produkcyjnych.
7. Zasady doboru urządzeń podstawowych dla przyjętych technologii.

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
Zna obowiązujące zasady organizacji zakładów żywienia zbiorowego, przepisy z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, wymagania prawne w zakresie wykończenia wnętrz oraz instalacji sanitarnych.	K_W02	- dyskusja - odpowiedź ustna - przygotowanie projektu	Projekt
Zna zasady doboru maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego. Zna zasady ich eksploatacji oraz opisy techniczne.	K_W08	- dyskusja - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - odpowiedź ustna	Projekt
Potrafi wskazać krytyczne punkty kontrolne w produkcji potraw i zapobiegać zagrożeniom związanym z tą produkcją.	K_K05	- dyskusja - odpowiedź ustna - przygotowanie projektu	Projekt
Potrafi zaplanować linię technologiczną w zakładzie żywienia zbiorowego, uwzględniając zasady dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych dla gastronomii.	K_U07 K_U15 K_U17	- dyskusja - odpowiedź ustna - przygotowanie projektu	Projekt

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi przygotować schemat koncepcyjny linii technologicznej w zakładzie żywienia zbiorowego za pomocą programów komputerowych i/lub przyrządów kreślarskich.	• K_U16	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - odpowiedź ustna - praca pisemna - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Projekt
Jest gotów przyjąć odpowiedzialność za wpływ zaprojektowanego i/lub prowadzonego lub współprowadzonego przez siebie zakładu żywienia zbiorowego na zdrowie konsumentów i na środowisko naturalne.	• K_K01	• przygotowanie projektu	• 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. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej jest przedstawienie i ustna obrona projektu zakładu (układ pomieszczeń, planowana produkcja, schemat linii technologicznej, dobór właściwych urządzeń) wraz z niezbędnymi obliczeniami.

Literatura podstawowa

1. Diakun J., Zasady projektowania technologicznego zakładów przetwórstwa spożywczego, Politechnika Koszalińska 2018
2. Grzesińska W. (red.), Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wyd. SGGW 2012
3. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni hotelowych i szpitalnych, Gastroprojekt 2012

Literatura uzupełniająca

1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna, SGGW, Warszawa 2016
2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP; Warszawa 2016
3. Egerton-Thomas, C. (2005). *How to open and run a successful restaurant*. John Wiley & Sons.
4. Meyer, A., & Van Vann, M. (2013). *How to open and operate a restaurant*. Rowman & Littlefield.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 20:13)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ