



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i Rekreacja</b>
<b>SPECJALNOŚĆ</b>	Hotelarstwo i Gastronomia, Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji, Obsługa Ruchu Turystycznego
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	IV / I stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Projektowanie obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym</b>	ORT_MKPR_S_14 ORT_MKPR_NST_14 HG_MKPR_S_12 HG_MKPR_NST_12 ZM_MKPR_S_13 ZM_MKPR_NST_11
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>	Studia stacjonarne – 30 godz.	
	Studia niestacjonarne – 16 godz.	
• wykłady	Studia stacjonarne – 30 godz.	
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 8 godz.	

<b>Cele kształcenia:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami technologicznego projektowania zakładów żywienia zbiorowego.</li> <li>2. Omówienie zasad projektowania podstawowych działów zakładu gastronomicznego, ich pomieszczeń oraz wyposażenia w maszyny i urządzenia oraz sprzęt i meble.</li> <li>3. Zapoznanie z metodami wyliczania powierzchni produkcyjnej i magazynowej, obliczaniem wydajności maszyn i urządzeń oraz funkcjonalnym powiązaniem działów produkcyjnych</li> <li>4. Przedstawienie studentom sposobów projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw oraz produkcji potraw.</li> <li>5. Zapoznanie studentów z kryteriami bezpieczeństwa i higieny procesu produkcji potraw w świetle wymagań dla krajów UE.</li> </ol>
--------------------------	--

<b>Efekty kształcenia dla przedmiotu</b>			
<b>Numer</b>	<b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>	<b>Odniesienie efektów kształcenia dla programu</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
	<b>W zakresie wiedzy</b>		
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z produkcją zwierzęcą	K_W01 K_W03	P6S_WG
W02	Zna i rozumie potrzebę właściwego projektowania zakładów gastronomicznych.	K_W01 K_W02	P6S_WG
W03	Posiada wiedzę na temat ochrony własności		

	przemysłowej i praw autorskich.	K_W08	P6S_WK
W04	Zna definicje i podstawowe pojęcia z zakresu projektowania obiektów gastronomicznych.	K_W02	M1 P6S_WG
	<b>W zakresie umiejętności</b>		
U01	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z projektowaniem zakładów gastronomicznych.	K_U03 K_U06	P6S_UK P6S_UW
U02	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją zwierzęcą do produkcji potraw mięsnych.	K_U05 K_U06	P6S_UW
U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do pozyskiwania dobrego surowca, produkcji wyrobów i potraw mięsnych, właściwego przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych oraz oceny wartości odżywczej produktów pochodzenia zwierzęcego.	K_U05	P6S_UW
	<b>W zakresie kompetencji</b>		
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie właściwego zaprojektowania zakładów gastronomicznych.	K_K02 K_K01	P6S_KK
K03	Okazuje szacunek wobec turysty, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie atrakcyjnego, a zarazem zdrowego (bezpiecznego) i urozmaiconego żywienia z wykorzystaniem różnorodnych produktów pochodzenia zwierzęcego.	K_K03 K_K05	P6S_KR P6S_KK

<b>Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia</b>					
<b>Efekt kształcenia</b>	<b>Forma oceny</b>				
	<b>ćwiczenia</b>	<b>Wykład z dyskusją</b>	<b>Prezentacja multimedialna</b>	<b>Praca pisemna</b>	<b>Egzamin</b>
W01-W03	x	x			x
U01-U03	x	x			x
K01-K03	x	x			x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
<b>Wykłady/Ćwiczenia</b>		
1.	<b>ZAKŁADY GASTRONOMICZNE – WIADOMOŚCI OGÓLNE</b> - Podział i charakterystyka zakładów gastronomicznych - Zasady specjalizacji zakładów gastronomicznych - Formy i rodzaje usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne sieci otwartej - Zasady działania zakładów sieci zamkniętej	K_W01 K_W02 K_W08 K_K01 K_K02
2.	<b>ETAPY PROJEKTOWANIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO</b> - Planowanie procesu inwestycyjnego - Organizacja prac projektowych - Zawartość projektów technologicznych i podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych	K_W01 K_W02 K_W08 K_U03 K_U05 K_U06 K_K01 K_K02
3.	<b>TECHNOLOGICZNE PROJEKTOWANIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH</b> - Podział zakładu na działy - Charakterystyka pomieszczeń wchodzących w skład działów - Powiązania funkcjonalne pomiędzy pomieszczeniami zakładu - Organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. - Transport wewnętrzny - Organizacja stanowisk roboczych	K_W01 K_W02 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02
4.	<b>PROJEKTOWANIE DZIAŁU MAGAZYNOWEGO I PRODUKCYJNEGO</b> - Przyjmowanie towarów - Warunki przechowywania surowców - Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń magazynowych - Charakterystyka magazynów żywnościowych i nieżywnościowych - Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i wyposażenia technologicznego przygotowalni wstępnej, właściwej, kuchni potraw zimnych i potraw gorących - Rozmieszczenie sprzętu technologicznego	K_W01 K_W02 K_W03 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02
5.	<b>PROJEKTOWANIE DZIAŁÓW: EKSPEDYCJI POTRAW, KONSUMENTA I ADMINISTRACYJNO-SOCJALNEGO</b> - Rozdzielnia kelnerska i zmywalnia naczyń stołowych - Sale konsumenckie i systemy obsługi konsumenta - Pozostałe pomieszczenia działu konsumenckiego - pomieszczenia socjalno-administracyjne: szatnie, umywalnie, ubikacje oraz pomieszczenia biurowe i na środki czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości	K_W01 K_W02 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02
6.	<b>DOBÓR URZĄDZEŃ DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH</b> - Dobór urządzeń do obróbki mechanicznej żywności - Dobór urządzeń do obróbki cieplnej żywności - Dobór urządzeń chłodniczych - Dobór maszyn do mycia naczyń i drobnego sprzętu gastronomicznego - Dobór mebli gastronomicznych	K_W01 K_W02 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02
7.	<b>SYSTEMY PRODUKCJI I DYSTRYBUCJI POTRAW</b> - Systemy produkcji potraw: tradycyjny, schładzania potraw, zamrażania potraw, próżniowego pakowania, typu „fast-food” - Bemarowi i tacowy system dystrybucji posiłków - Wyposażenie technologiczne działu dystrybucji posiłków	K_W01 K_W02 K_W03 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02

8.	<b>POZOSTAŁE ZAGADNIENIA</b> - Dobór zatrudnienia w zakładach gastronomicznych. - Wymagania sanitarno-higieniczne i BHP dla zakładów żywienia zbiorowego - wyliczanie czynników energetycznych: energia elektryczna, gaz, para, woda.	K_W01 K_W02 K_W08 K_U06 K_K01 K_K02
----	--	--

<b>Formy prowadzenia zajęć</b>					
<b>Efekt kształcenia</b>	<b>Formy zajęć</b>				
	<b>Wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>Seminarium</b>	<b>Inna</b>	
W01-W04	x	x			
U01-U03	x	x			
K01-K03	x	x			

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01-W04	<p>Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Nie zna i nie rozumie potrzeby właściwego wyposażenia zakładu gastronomicznego w maszyny i urządzenia oraz sprzęt i meble.</p> <p>Nie posiada aktualnej wiedzy na temat metod wyliczania powierzchni produkcyjnej i magazynowej, obliczania wydajności maszyn i urządzeń, funkcjonalnego powiązania działów produkcyjnych oraz projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw i produkcji potraw.</p>	<p>Student posiada ograniczoną wiedzę związaną z z projektowaniem zakładów gastronomicznych.</p> <p>Nie posiada aktualnej wiedzy na temat metod wyliczania powierzchni produkcyjnej i magazynowej, obliczania wydajności maszyn i urządzeń, funkcjonalnego powiązania działów produkcyjnych oraz projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw i produkcji potraw.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Zna i rozumie potrzebę właściwego wyposażenia zakładu gastronomicznego w maszyny i urządzenia oraz sprzęt i meble.</p> <p>Ma małą wiedzę na temat metod wyliczania powierzchni produkcyjnej i magazynowej, obliczania wydajności maszyn i urządzeń, funkcjonalnego powiązania działów produkcyjnych oraz projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw i produkcji potraw.</p>	<p>Student ma bardzo dobrą wiedzę związaną z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Zna i rozumie potrzebę właściwego wyposażenia zakładu gastronomicznego w maszyny i urządzenia oraz sprzęt i meble. Posiada najnowszą wiedzę na temat metod wyliczania powierzchni produkcyjnej i magazynowej, obliczania wydajności maszyn i urządzeń, funkcjonalnego powiązania działów produkcyjnych oraz projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw i produkcji potraw.</p>
U01-U03	<p>Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z projektowaniem zakładów gastronomicznych.. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją potraw. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i</p>	<p>Student potrafi tylko w nieznacznym stopniu komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Posiada niewielkie umiejętności wykorzystania zdobytej w ograniczonym poziomie wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją potraw. Unika wyrażania swojego zdania na temat,</p>	<p>Student potrafi w wystarczającym stopniu komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją potraw. Potrafi wyrażać</p>	<p>Student na podstawie zdobytej wiedzy odważnie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z projektowaniem zakładów gastronomicznych. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu problematyki związanej z produkcją potraw.. Potrafi fachowo wyrażać swoje zdanie na temat</p>

	oceniań postępowania w zakresie zagrożeń zdrowotnych żywności.	prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych, co wynika z niewystarczającej wiedzy na ten temat..	swoje zdanie na temat prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.	prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.
K01-K03	Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.	Student w ograniczonym stopniu rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma niewielką świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Nie wie kiedy i co utrudnia mu kontakt z ekspertami w zakresie prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.	Student bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń. Wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie prawidłowego projektowania zakładów gastronomicznych.

<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</b>	6 punkty ECTS
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: .....30 godz. - udział w ćwiczeniach.....30 godz. - samodzielne studiowanie tematyki wykładów 50 godz. - udział w konsultacjach.....5 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 35 godz.:
Łączny nakład pracy studenta 150 godz.	
<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</b>	6 punkty ECTS
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: .....8 godz., - udział w ćwiczeniach.....16 godz. - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 70 godz. - udział w konsultacjach..... 6 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 50 godz.
Łączny nakład pracy studenta 150 godz.	

<b>Literatura podstawowa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych pod red. W. Grzebińskiej, Wyd. SGGW, Warszawa 2012.</li> <li>2. Koziorowska B. Biernat M: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych. Kuchni hotelowych i szpitalnych., Gastro-projekt, Warszawa 2015.</li> <li>3. Neryng A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych elementami techniki i projektowania. SGGW, Warszawa 1999.</li> <li>4. Dłużewski M.: Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa 1987.</li> <li>5. Skrzypczak K. Dolata W.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych. EURO-GASTRO-FOOD, Poznań 1997.</li> <li>6. Mroczkowski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. PWSZ, Wrocław 1969.</li> <li>7. Kierebiński Cz., Biedrzycki K., Dobrzycki J.: Wyposażenie technologiczne zakładów żywienia. Przewodnik do ćwiczeń. SGGW-AR, Warszawa 1987.</li> <li>8. Jargon R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Wrocław 1977.</li> </ol>
<b>Literatura uzupełniająca</b>	<p>Artykuły w czasopismach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- „Przemysł Spożywczy”</li> <li>- „Przegląd Gastronomiczny”</li> <li>- „Food Service</li> <li>- Internet</li> </ul>