



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

**Projektowanie obiektów gastronomicznych
z zapleczem logistycznym**

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/ 2024	
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Hotelarstwo i Gastronomia• Menadżer Obiektu Hotelarskiego i Gastronomicznego• Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji• Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań		Kod zajęć Projektowanie obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym	
Poziom studiów Studia pierwszego stopnia		Języki wykładowe Polski	
Forma studiów Studia stacjonarne		Obligatoryjność Obowiązkowy	
Profil studiów Profil praktyczny			
Koordynator zajęć	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata		
Prowadzący zajęcia	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata		

STACJONARNE

Okres Semestr 4	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykłady/ 15/ egzamin	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	---	---------------------------------

Okres Semestr 4	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Ćwiczenia/ 30/ egzamin	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	---	---------------------------------

NIESTACJONARNE

Okres Semestr 4	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykłady/ 8/ egzamin	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	--	---------------------------------

Okres Semestr 4	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Ćwiczenia/ 15/ egzamin	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	---	---------------------------------

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami technologicznego projektowania zakładów żywienia zbiorowego
C2	Omówienie zasad projektowania podstawowych działów zakładu gastronomicznego, ich pomieszczeń oraz wyposażenia w maszyny i urządzenia oraz sprzęt i meble
C3	Zapoznanie z metodami wyliczenia powierzchni produktywnej i magazynowej, obliczaniem wydajności maszyn i urządzeń oraz funkcjonalnym powiązaniem działów produkcyjnych
C4	Przedstawienie studentom sposobów projektowania zaplecza logistycznego, systemów dystrybucji potraw oraz produkcji potraw
C5	Zapoznanie studentów z kryteriami bezpieczeństwa i higieny procesu produkcji potraw w świetle wymagań dla krajów UE

Wymagania wstępne

podstawowa wiedza w zakresie obiektów gastronomicznych

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w	Efekty uczenia się	Metody weryfikacji
------------	---------------------------------------	---------------------------	---------------------------

	zakresie	dla kierunku	osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ ka:			
W1	Ma zaawansowaną wiedzę związaną z projektowaniem obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym	K_W01	dyskusja, aktywność
W2	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z projektowaniem obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym	K_W02	test, dyskusja, aktywność
W3	Zna zaawansowane zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii	K_W06	dyskusja, aktywność, prezentacja multimedialna
W4	Zna zaawansowane mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	K_W07	dyskusja, aktywność, prezentacja multimedialna
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki i rekreacji oraz potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę z zakresu projektowania obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U04	dyskusja, aktywność, prezentacja multimedialna
U2	Potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dyscyplin naukowych projektowania obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym z uwzględnieniem obowiązujących standardów i norm	K_U05	dyskusja, aktywność, prezentacja multimedialna
Kompetencji społecznych – Student/ ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych	K_K01	dyskusja
K2	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02	dyskusja, aktywność

Treści programowe dla zajęć

Lp .	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Zakłady gastronomiczne – wiadomości ogólne: - 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_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
2.	Etapy projektowania zakładów żywienia zbiorowego: - Planowanie procesu inwestycyjnego - Organizacja prac projektowych - Zawartość projektów technologicznych i podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych	K_W01; K_W02 K_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
3.	Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych: - 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_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
4.	Projektowanie działu magazynowego i produkcyjnego: - 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_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
5.	Projektowanie działów: ekspedycji	K_W01; K_W02	

	potraw, konsumenta i administracyjno- socjalnego: - Rozdzielnia kelnerska i zmywalnia naczyń stołowych - Sale konsumenckie i systemy obsługi konsumenta - Pozostałe pomieszczenia działu konsumenckiego - Pomieszczenie socjalno-administracyjne: szatnie, umywalnie, ubikacje, pomieszczenia biurowe i na środki czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości	K_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
6.	Dobór urządzeń dla zakładów gastronomicznych: - 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_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
7.	Systemy produkcji i dystrybucji potraw: - Systemy produkcji potraw: tradycyjny, schładzania potraw, zamrażania potraw, próżniowego pakowania, typu „fast-food” - Bieżący i tacyowy system dystrybucji posiłków - Wyposażenie technologiczne działu dystrybucji posiłków	K_W01; K_W02 K_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia
8.	Pozostałe zagadnienia: - 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_W06; K_W07 K_U04; K_U05 K_K01; K_K02	Wykład, ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykłady	Wykład z prezentacją multimedialną, Dyskusja, Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”), Praca w grupach

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady/ Ćwiczenia	<ul style="list-style-type: none"> Egzamin pisemny Egzamin ustny Test

	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie prezentacji multimedialnej • Aktywność • warunkiem podejścia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń
--	--

Literatura

Obowiązkowa

1. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych pod red. W. Grzesińskiej, Wyd. SGGW, Warszawa 2012.
2. Koziorowska B. Biernat M: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych. Kuchni hotelowych i szpitalnych., Gastro-projekt, Warszawa 2015.
3. Neryng A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych elementami techniki i projektowania. SGGW, Warszawa 1999.

Dodatkowa

1. Artykuły w czasopismach:
 - „Przemysł Spożywczy”
 - „Przegląd Gastronomiczny”
 - „Food Service”
2. Internet

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

STACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	30
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	25
Udział w konsultacjach	5
Przygotowanie do egzaminu	25
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 100
Liczba punktów ECTS	ECTS 4

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

NIESTACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Udział w wykładach	8
Udział w ćwiczeniach	15
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	40
Udział w konsultacjach	5
Przygotowanie do egzaminu	35
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 103
Liczba punktów ECTS	ECTS 4

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut