

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Organizacja zakładów gastronomicznych
Przynależność do modułu:	S5 Moduł gastronomii i dietetyki

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30			15		
Liczba punktów ECTS	3 (1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	W - zaliczenie z oceną ZO; P - zaliczenie z oceną ZO					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	2						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:					15		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z działami produkcyjnymi i nieprodukcyjnymi w zakładzie gastronomicznym						
2	Zapoznanie studentów z organizacją usług gastronomicznych						
3	Zapoznanie studentów z zasadami projektowania zakładów gastronomicznych						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Zna rodzaje zakładów gastronomicznych zgodnie z różnymi klasyfikacjami						
2	Zna podstawowe wyposażenie gastronomii						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady utrzymania obiektów i systemów technologicznych typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego, w zakresie technologii gastronomicznej						S5_W04
Umiejętności:							
EKP2	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy i innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach z zakresu organizacji systemów przyrządzania i serwowania potraw oraz gastronomii z elementami dietetyki.						S5_U01
EKP3	Absolwent potrafi wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem nowoczesnej wiedzy z zakresu organizacji gastronomii						S5_U04
Kompetencje społeczne:							
EKP4	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie związanym z organizacją zakładów gastronomicznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego.						S5_K02
EKP5	Absolwent jest gotów do tworzenia i rozwijania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i życia.						S5_K04

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
p	Projekt organizacyjny zakładu gastronomicznego - zakres projektu, wymagania, przykładowe opracowania	1	EKP1, EKP2
p	Projekt organizacyjny zakładu gastronomicznego - magazyny surowców, jajek, magazyny chłodzone, magazyny gotowych produktów	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
p	Projekt organizacyjny zakładu gastronomicznego - dział produkcyjny, rozmieszczenie urządzeń, drogi przemieszczania się pracowników, zmywalnia naczyń	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
p	Projekt organizacyjny zakładu gastronomicznego - dział ekspedycyjny, rozdzielnia kelnerska, zmywalnia naczyń stołowych, transport wewnętrzny	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
p	Projekt organizacyjny zakładu gastronomicznego - dział handlowy, sala konsumencka i pozostałe pomieszczenia	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
p	Prezentacja multimedialna projektu zakładu gastronomicznego	6	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Przykładowe projekty zakładów gastronomicznych		
2	Prezentacje multimedialne		
3			
4			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	ocena projektu, ocena pracy w zespole, obecność i aktywność na zajęciach	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga: obecności na zajęciach - 100%, aktywności na zajęciach, średnia oceny z projektu i prezentacji projektu
2	EKP4-EKP5	obserwacja	Ocena aktywności na zajęciach: np. udział w dyskusji
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wymykające z planu zajęć	15	
2	Udział w obowiązkowych konsultacjach	5	
3	Przygotowanie do zajęć	10	
4	Przygotowanie projektu	15	
SUMA GODZIN		45	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	Kozłowska B. <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> . Wydawnictwo SGGW 1998		
2	red. Czarniecka - Skałgina E. <i>Technologia gastronomiczna</i> . Wydawnictwo SGGW. 2016		
3			
4			
Literatura uzupełniająca			
1			
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Adam Kopeć, dr inż.		
Adres e-mail:	adam.kopiec@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478404 / 943478450		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____ Podpis	_____ Podpis