

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:	30						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów ze strukturą przestrzenną zakładów gastronomicznych oraz poszczególnymi działami						
2	Zapoznanie studentów z systemami technologicznymi produkcji potraw						
3	Zapoznanie studentów z zasadami tworzenia menu, znakowania i projektowania potraw						
4							
5							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	podstawowe informacje z zakresu funkcjonowania zakładów gastronomicznych						
2	podstawowe informacje z zakresu organizacji produkcji						
3							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Absolwent zna i rozumie w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi z zakresu organizacji gastronomii oraz stosowanych systemów decyzyjnych i przepływu informacji.						S5_W01
EKP2	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu gastronomii i jej organizacji						S5-W02
EKP3	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady utrzymania obiektów i systemów technologicznych w zakładach gastronomicznych						S5_W04
Umiejętności:							
EKP4	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy i innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach z zakresu organizacji gastronomii z elementami dietetyki.						S5_U04
Kompetencje społeczne:							
EKP5	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie związanym żywnością człowieka, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego.						S5_K03

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)
w	Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów gastronomicznych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Zakład gastronomiczny - dział magazynowy	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Zakład gastronomiczny - dział produkcyjny	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Zakład gastronomiczny - dział ekspedycyjny	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Zakład gastronomiczny - handlowy	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Systemy produkcji potraw (cook serve, cooh chill, cook freeze, sous vide)	8	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5
w	Systemy dystrybucji potraw	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5
w	Planowanie jadłospisów	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4,
w	Tworzenie kart menu w zakładach gastronomicznych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Znakowanie żywieniowe potraw w menu	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
w	Projektowanie nowych potraw	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
w	Zasady obsługi konsumenta	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5
w	Nowe trendy w technologii gastronomicznej	2	EKP1, EKP2, EKP3
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>30</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2			
3			
4			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	kolokwium	Ocena: 3,0 - 50% , 3,5 - 70% , 4,0 - 80% , 4,5 - 90% , 5,0 - 100% poprawnie rozwiązanych zadań
2	EKP5	obserwacja	Ocena aktywności na zajęciach: np. udział w dyskusji
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	Przygotowanie do kolokwium sprawdzającego	10	
3	Udział w obowiązkowych konsultacjach	5	
		<b>SUMA GODZIN</b>	
		<b>45</b>	
		<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	
		<b>[1,5] ECTS</b>	
		<b>DLA KURSU</b>	
		<b>1</b>	
		<b>w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych</b>	
		<b>0</b>	
Literatura podstawowa			
1	Kozłowska B. <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> . Wydawnictwo SGGW 1998		
2	red. Czarniecka - Skugina E. <i>Technologia gastronomiczna</i> . Wydawnictwo SGGW. 2016		
3			
4			
Literatura uzupełniająca			
1			
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Sylwia Mierzejewska, dr inż. Adam Kopeć, dr inż.		
Adres e-mail:	sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl / adam.kopiec@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478404 / 943478450		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
<b>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</b>	<b>Koordinator KRK</b>
_____ Podpis	_____ Podpis