

Tytuł przedmiotu:	<i>Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich</i>		
Kierunek:	Gastronomia i hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	14:00-15:00		
Sala:	2072		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.10.2025	Pojęcie projektowania i projektowania technologicznego. Typy projektów. Podstawowe definicje i podział zakładów gastronomicznych. Etapy realizacji procesu inwestycyjnego. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń zaplecza gastronomicznego. Zasady doboru wyposażenia technologicznego.	
2	18.10.2025	Ogólny podział hotelu na obszary działalności hotelowej. Charakterystyka pionu gastronomicznego: część ogólnodostępna, zaplecze gastronomiczne. Działy i pomieszczenia zakładu gastronomicznego. Omówienie działu magazynowego (magazyny żywnościowe i nieżywnościowe), działu produkcyjnego (cz. 1: przygotowalnie wstępne i właściwe) ze zwróceniem uwagi na rozwiązania funkcjonalno-technologiczne i podstawowe wyposażenie technologiczne.	
3	08.11.2025	Charakterystyka działu produkcyjnego (cz. 2: kuchnia właściwa, systemy produkcji potraw, omówienie rozwiązań projektowych w zależności od systemu produkcji potraw). Systemy ekspedycji potraw stosowane w żywieniu zbiorowym z omówieniem podstawowego wyposażenia.	

4	22.11.2025	Organizacja zmywalni naczyń stołowych - zasady, podstawowe wyposażenie technologiczne. Działalność socjalna: organizacja szatni podstawowej, szatni przepustowej, typy jadalni. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych i hotelarskich zgodnie z przepisami - praktyczne omówienie wymagań.	
5	06.12.2025	Drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym. Zasady prawidłowego układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego. Organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych na zapleczu zakładu gastronomicznego. Trendy w projektowaniu profesjonalnej kuchni. Prezentacja i omówienie wybranego przykładu zaplecza gastronomicznego.	
6	20.12.2025	Organizacja stanowiska pracy: pozycja ciała i cechy antropometryczne; układ przestrzenny stanowiska pracy. Wykończenie wnętrza pomieszczeń - wytyczne architektoniczne.	
7	17.01.2026	Podstawowe wytyczne branżowe w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych (Instalacja wodno-kanalizacyjna, elektryczna, oświetlenie, wentylacja). Okapy wentylacyjne (Typ I i II), System ANSUL, sufity wentylacyjne.	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	15:00-18:00		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	zaliczenia przemiotu. Podział na podgrupy projektowe; rozdanie zadań projektowych; opracowanie wytycznych i założeń projektowych. Obliczenie dobowego zapotrzebowania na surowce. Określenie powierzchni składowania produktów żywnościowych. Oszacowanie powierzchni [m2] magazynów żywnościowych.	

2	18.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - przygotowalnie wstępne i właściwe, kuchnia ciepła i zimna; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych pomieszczeń produkcyjnych	
3	08.11.2025	Dobór wyposażenia dla pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego. Oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego. Określenie poziomu zatrudnienia w pionie gastronomicznym. Oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu socjalnego. Obliczenie powierzchni pomieszczeń działu konsumenckiego. Opracowanie programu przestrzennego projektowanego pionu gastronomicznego.	
4	22.11.2025	Nauka programu AutoCad. Interfejs programu AutoCAD; tworzenie podstawowych obiektów i ich modyfikacje.	
5	06.12.2025	Opracowanie koncepcji układu funkcjonalnego pomieszczeń zaplecza gastronomicznego z uwzględnieniem planowanych stanowisk roboczych.	<i>papier milimetrowy, linijka, ołówek</i>
6	20.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie układu funkcjonalnego projektowanego zaplecza gastronomicznego.	
7	17.01.2026	Kreślenie rysunków projektowych - opis rysunku; przygotowanie dokumentacji dotyczącej realizowanego projektu.	