

Tytuł przedmiotu:	<i>Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich</i>		
Kierunek:	Gastronomia i hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	08.00-10.00	(tyg.1-7, tydz.8 w godz. 9.00-10.00)	
Sala:	1070		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	02.10.2025	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	09.10.2025	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	16.10.2025	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	23.10.2025	Organizacja zmywalni naczyń stołowych - zasady, podstawowe wyposażenie technologiczne, dział socjalny: organizacja szatni podstawowej, szatni przepustowej, typy jadalni, projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych i hotelarskich zgodnie z przepisami - praktyczne omówienie	

5	30.10.2025	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	06.11.2025	Organizacja stanowiska pracy: pozycja ciała i cechy antropometryczne; układ przestrzenny stanowiska pracy. Wykończenie wnętrz pomieszczeń - wytyczne architektoniczne.	
7	13.11.2025	Podstawowe wytyczne branżowe w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych (Instalacja wodno-kanalizacyjna, elektryczna, oświetlenie, wentylacja), okapy wentylacyjne (Typ I i II), System ANSUL, sufity wentylacyjne	
8	20.11.2025	Planowanie pionu pobyтового z uwzględnieniem potrzeb osób niepełnosprawnych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14.00-17.00		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń: omówienie regulaminu ćwiczeń, zasad zaliczenia przedmiotu, podział na podgrupy projektowe; rozdanie zadań projektowych; opracowanie wytycznych i założeń projektowych	
2	08.10.2025	Obliczenie dobowego zapotrzebowania na surowce, określenie powierzchni składowania produktów żywnościowych, oszacowanie powierzchni [m ²] magazynów żywnościowych	
3	15.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - przygotowalnie wstępne i właściwe; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych przygotowalni	

4	22.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - kuchnia ciepła, kuchnia zimna; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych pomieszczeń produkcyjnych	
5	29.10.2025	Dobór wyposażenia dla pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego, oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego	
6	05.11.2025	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	
7	12.11.2025	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń zaplecza gastronomicznego i sali konsumenckiej z uwzględnieniem planowanych stanowisk roboczych	<i>papier milimetrowy, linijka, ołówek</i>
8	19.11.2025	Nauka programu AutoCad, interfejs programu AutoCAD; tworzenie podstawowych obiektów (linia, prosokąt, okrąg, łuk); modyfikacje obiektów (odsuwanie, ucinanie, zaokrąglanie)	
9	26.11.2025	Nauka programu AutoCad, modyfikacje obiektów - cz. II (np. szyk, lustro, kopiowanie, rozciąganie, obracanie itd.), opis rysunku	
10	03.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie układu funkcjonalnego projektowanego zaplecza gastronomicznego	
11	10.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 1)	
12	17.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 2), przygotowanie dokumentacji dotyczącej realizowanego projektu	
13	07.01.2026	Obliczenie powierzchni hotelowego magazynu bielizny brudnej i czystej	
14	14.01.2026	Dobór wyposażenia pralni hotelowej, obliczenie powierzchni pralni	
15	21.01.2026	Opracowanie i wykreślenie projektu pralni	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		

Godziny:	11.00-14.00		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń: omówienie regulaminu ćwiczeń, zasad zaliczenia przedmiotu, podział na podgrupy projektowe; rozdanie zadań projektowych; opracowanie wytycznych i założeń projektowych	
2	08.10.2025	Obliczenie dobowego zapotrzebowania na surowce, określenie powierzchni składowania produktów żywnościowych, oszacowanie powierzchni [m ²] magazynów żywnościowych	
3	15.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - przygotowalnie wstępne i właściwe; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych przygotowalni	
4	22.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - kuchnia ciepła, kuchnia zimna; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych pomieszczeń produkcyjnych	
5	29.10.2025	Dobór wyposażenia dla pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego, oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego	
6	05.11.2025	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	
7	12.11.2025	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń zaplecza gastronomicznego i sali konsumenckiej z uwzględnieniem planowanych stanowisk roboczych	<i>papier milimetrowy, linijka, ołówek</i>
8	19.11.2025	Nauka programu AutoCad, interfejs programu AutoCAD; tworzenie podstawowych obiektów (linia, prosokąt, okrąg, łuk); modyfikacje obiektów (odsuwanie, ucinanie, zaokrąglanie)	
9	26.11.2025	Nauka programu AutoCad, modyfikacje obiektów - cz. II (np. szyk, lustro, kopiowanie, rozciąganie, obracanie itd.), opis rysunku	

10	03.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie układu funkcjonalnego projektowanego zaplecza gastronomicznego	
11	10.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 1)	
12	17.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 2), przygotowanie dokumentacji dotyczącej realizowanego projektu	
13	07.01.2026	Obliczenie powierzchni hotelowego magazynu bielizny brudnej i czystej	
14	14.01.2026	Dobór wyposażenia pralni hotelowej, obliczenie powierzchni pralni	
15	21.01.2026	Opracowanie i wykreślenie projektu pralni	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń: omówienie regulaminu ćwiczeń, zasad zaliczenia przedmiotu, podział na podgrupy projektowe; rozdanie zadań projektowych; opracowanie wytycznych i założeń projektowych	
2	08.10.2025	Obliczenie dobowego zapotrzebowania na surowce, określenie powierzchni składowania produktów żywnościowych, oszacowanie powierzchni [m ²] magazynów żywnościowych	
3	15.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - przygotowalnie wstępne i właściwe; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych przygotowalni	
4	22.10.2025	Dobór wyposażenia technologicznego działu produkcyjnego w planowanym pionie gastronomicznym - kuchnia ciepła, kuchnia zimna; oszacowanie powierzchni [m ²] niezbędnej do organizacji planowanych pomieszczeń produkcyjnych	

5	29.10.2025	Dobór wyposażenia dla pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego, oszacowanie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego	
6	05.11.2025	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	
7	12.11.2025	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń zaplecza gastronomicznego i sali konsumenckiej z uwzględnieniem planowanych stanowisk roboczych	<i>papier milimetrowy, linijka, ołówki</i>
8	19.11.2025	Nauka programu AutoCad, interfejs programu AutoCAD; tworzenie podstawowych obiektów (linia, prosokąt, okrąg, łuk); modyfikacje obiektów (odsuwanie, ucinanie, zaokrąglanie)	
9	26.11.2025	Nauka programu AutoCad, modyfikacje obiektów - cz. II (np. szyk, lustro, kopiowanie, rozciąganie, obracanie itd.), opis rysunku	
10	03.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie układu funkcjonalnego projektowanego zaplecza gastronomicznego	
11	10.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 1)	
12	17.12.2025	Kreślenie rysunków projektowych - wrysowanie i ustawienie wyposażenia technologicznego (cz. 2), przygotowanie dokumentacji dotyczącej realizowanego projektu	
13	07.01.2026	Obliczenie powierzchni hotelowego magazynu bielizny brudnej i czystej	
14	14.01.2026	Dobór wyposażenia pralni hotelowej, obliczenie powierzchni pralni	
15	21.01.2026	Opracowanie i wykreślenie projektu pralni	