



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Theory of architectural design V. Design for all, PG_00055609						
Kierunek studiów	Architektura (studia w j. angielskim)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2021 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2023/2024		
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem - profil ogólnoakademicki		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	3	Język wykładowy			angielski		
Semestr studiów	5	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Architektury						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr hab. inż. arch. Agnieszka Gębczyńska-Janowicz					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr hab. inż. arch. Agnieszka Gębczyńska-Janowicz dr inż. arch. Michał Kwasek dr inż. arch. Jakub Kołodziejczak dr inż. arch. Magdalena Podwojewska mgr inż. arch. Joanna Kowalewska					
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0							
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach		Praca własna studenta		RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15	2.0		8.0		25
Cel przedmiotu	Student rozpoznaje potrzeby i oczekiwania potencjalnych użytkowników w stosunku do niewielkich obiektów użyteczności publicznej. Wykłady przedstawiają tematykę relacji pomiędzy funkcją, formą, konstrukcją i technologią występujących we współczesnej architekturze budynków usługowych.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu			Sposób weryfikacji i oceny efektu	
	[K6_W06] zna i rozumie charakter zawodu architekta i jego rolę w społeczeństwie; główne zasady profesjonalnej prezentacji koncepcji architektonicznych i urbanistycznych		zna i rozumie charakter zawodu architekta i jego rolę w społeczeństwie; główne zasady profesjonalnej prezentacji koncepcji architektonicznych i urbanistycznych			[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej	
	[K6_W04] zna i rozumie relacje zachodzące między człowiekiem a architekturą i między architekturą a środowiskiem ją otaczającym, oraz potrzeby dostosowania architektury do ludzkich potrzeb i skali; problemy fizyki, technologii i funkcji budynków w zakresie umożliwiającym zapewnienie komfortu ich użytkowania oraz ochrony przed działaniem czynników atmosferycznych; metody i środki wdrażania ekologicznie odpowiedzialnego projektowania zrównoważonego oraz ochrony i konserwacji otaczającego środowiska		zna i rozumie relacje zachodzące między człowiekiem a architekturą i między architekturą a środowiskiem ją otaczającym, oraz potrzeby dostosowania architektury do ludzkich potrzeb i skali			[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej	

Treści przedmiotu	<p>1. Charakterystyka architektury obiektów użyteczności publicznej.</p> <p>2. Wymagania przestrzenne dla toalet publicznych i ogólnodostępnych.</p> <p>3. Wymagania przestrzenne dla zapleczy socjalnych dla pracowników w obiektach użyteczności publicznej.</p> <p>4. Wymagania przestrzenne dla zapleczy socjalnych dla pracowników w obiektach użyteczności publicznej.</p> <p>5. Przykład funkcji obiektu użyteczności publicznej - Rozwiązania funkcjonalne lokali gastronomicznych.</p> <p>6. Przykład funkcji obiektu użyteczności publicznej - Rozwiązania funkcjonalne lokali gastronomicznych.</p> <p>7. Wymagania ochrony pożarowej dla obiektów użyteczności publicznej.</p> <p>8. Wymagania ochrony pożarowej dla obiektów użyteczności publicznej.</p>											
Wymagania wstępne i dodatkowe												
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	<table border="1" data-bbox="448 781 1487 875"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 781 794 815">Sposób oceniania (składowe)</th> <th data-bbox="794 781 1141 815">Próg zaliczeniowy</th> <th data-bbox="1141 781 1487 815">Składowa oceny końcowej</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 815 794 875">Ocena z testu zaliczającego</td> <td data-bbox="794 815 1141 875">50.0%</td> <td data-bbox="1141 815 1487 875">100.0%</td> </tr> </tbody> </table>			Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej	Ocena z testu zaliczającego	50.0%	100.0%			
Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej										
Ocena z testu zaliczającego	50.0%	100.0%										
Zalecana lista lektur	<table border="1" data-bbox="448 882 1487 1630"> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 882 794 1189">Podstawowa lista lektur</td> <td colspan="2" data-bbox="794 882 1487 1189"> <p>Błądek Z., 2001: Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie. Palladium.</p> <p>Neufert E., 2011: Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, Warszawa,</p> <p>Zielonko-Jung K., Marchwiński J., 2012: Współczesna architektura proekologiczna, PWN</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 1196 794 1536">Uzupełniająca lista lektur</td> <td colspan="2" data-bbox="794 1196 1487 1536"> <p>Czarneckiej-Skubina E. 2016: Technologia gastronomiczna, SGGW.</p> <p>Laurowski T., 2006: Vademecum ochrony przeciwpożarowej, Wydawnictwo i Handel Książkami KaBe.</p> <p>Markiewicz P. Vademecum projektanta, ArchiPlus, 2011.</p> <p>Mokrzyński J., 1999: Architektura wolnego czasu, Arkady.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 1543 794 1630">Adresy eZasobów</td> <td colspan="2" data-bbox="794 1543 1487 1630"> <p>Adresy na platformie eNauczanie: Theory of architectural design V. Design for all - Moodle ID: 32850 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=32850</p> </td> </tr> </tbody> </table>			Podstawowa lista lektur	<p>Błądek Z., 2001: Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie. Palladium.</p> <p>Neufert E., 2011: Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, Warszawa,</p> <p>Zielonko-Jung K., Marchwiński J., 2012: Współczesna architektura proekologiczna, PWN</p>		Uzupełniająca lista lektur	<p>Czarneckiej-Skubina E. 2016: Technologia gastronomiczna, SGGW.</p> <p>Laurowski T., 2006: Vademecum ochrony przeciwpożarowej, Wydawnictwo i Handel Książkami KaBe.</p> <p>Markiewicz P. Vademecum projektanta, ArchiPlus, 2011.</p> <p>Mokrzyński J., 1999: Architektura wolnego czasu, Arkady.</p>		Adresy eZasobów	<p>Adresy na platformie eNauczanie: Theory of architectural design V. Design for all - Moodle ID: 32850 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=32850</p>	
Podstawowa lista lektur	<p>Błądek Z., 2001: Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie. Palladium.</p> <p>Neufert E., 2011: Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, Warszawa,</p> <p>Zielonko-Jung K., Marchwiński J., 2012: Współczesna architektura proekologiczna, PWN</p>											
Uzupełniająca lista lektur	<p>Czarneckiej-Skubina E. 2016: Technologia gastronomiczna, SGGW.</p> <p>Laurowski T., 2006: Vademecum ochrony przeciwpożarowej, Wydawnictwo i Handel Książkami KaBe.</p> <p>Markiewicz P. Vademecum projektanta, ArchiPlus, 2011.</p> <p>Mokrzyński J., 1999: Architektura wolnego czasu, Arkady.</p>											
Adresy eZasobów	<p>Adresy na platformie eNauczanie: Theory of architectural design V. Design for all - Moodle ID: 32850 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=32850</p>											
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Architektura obiektów użyteczności - przykłady aktów prawnych zawierających wytyczne dla projektantów - przepisy prawa budowlanego, ochrony pożarowej oraz higieny i bezpieczeństwa pracy. Projektowanie obiektów gastronomicznych: kawiarni, restauracji oraz zaplecza hotelowego.</p>											
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	<p>Nie dotyczy</p>											