



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Theory of architectural design V. Design for all, PG_00061543						
Kierunek studiów	Architektura (studia w j. angielskim)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2023 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2025/2026		
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			polski		
Semestr studiów	5	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydziały Politechniki Gdańskiej -> Wydział Architektury						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot						
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20
	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	20		1.0		4.0	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_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		
	[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		

Treści przedmiotu	1. Charakterystyka architektury obiektów użyteczności publicznej.		
	2. Wymagania przestrzenne dla toalet publicznych i ogólnodostępnych.		
	3. Wymagania przestrzenne dla zapleczy socjalnych dla pracowników w obiektach użyteczności publicznej.		
	4. Wymagania przestrzenne dla zapleczy socjalnych dla pracowników w obiektach użyteczności publicznej.		
	5. Przykład funkcji obiektu użyteczności publicznej - Rozwiązania funkcjonalne lokali gastronomicznych.		
	6. Przykład funkcji obiektu użyteczności publicznej - Rozwiązania funkcjonalne lokali gastronomicznych.		
	7. Wymagania ochrony pożarowej dla obiektów użyteczności publicznej.		
	8. Wymagania ochrony pożarowej dla obiektów użyteczności publicznej.		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Ocena z testu zaliczającego	50.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Błądek Z., 2001: Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie. Palladium.	
		Neufert E., 2011: Podręcznik projektowania architektoniczno-budowlanego, Arkady, Warszawa,	
		Zielonko-Jung K., Marchwiński J., 2012: Współczesna architektura proekologiczna, PWN	
	Uzupełniająca lista lektur	Czarneckiej-Skubina E. 2016: Technologia gastronomiczna, SGGW.	
		Laurowski T., 2006: Vademecum ochrony przeciwpożarowej, Wydawnictwo i Handel Książkami KaBe.	
		Markiewicz P. Vademecum projektanta, ArchiPlus, 2011.	
		Mokrzyński J., 1999: Architektura wolnego czasu, Arkady.	
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	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.		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.