

Rok akademicki 2020/2021 - cykl kształcenia 2019-2021

Nazwa modułu/przedmiotu :	Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych		Kod modułu	DT.2.051
Wydział:	WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU			
Kierunek studiów:	DIETETYKA			
Specjalności:				
Poziom studiów:	I (licencjackie) <input type="checkbox"/> II (magisterskie) <input checked="" type="checkbox"/> X III (doktoranckie) <input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input type="checkbox"/>			
Forma studiów:	stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne <input type="checkbox"/>			
Rok studiów:	I <input type="checkbox"/> II <input checked="" type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/> IV <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> VI <input type="checkbox"/>	Semestr studiów:	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/>	
Typ modułu/przedmiotu:	obowiązkowy <input checked="" type="checkbox"/> fakultatywny <input type="checkbox"/>			
Język wykładowy:	polski <input checked="" type="checkbox"/> obcy <input type="checkbox"/>			

Forma kształcenia	Godziny
Wykład	5
Seminarium	15
Ćwiczenia	
Laboratorium	
E-learning	
Zajęcia praktyczne	
Praktyki zawodowe	
Inne: samokształcenie	10
<b>RAZEM</b>	<b>30</b>

Forma nakładu pracy studenta	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe	20
2. Czas pracy własnej studenta, w tym	
a. samokształcenie	10
b. przygotowanie do zajęć, zaliczeń	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	30
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiot</b>	<b>1</b>

**Cele kształcenia:** Przekazanie podstawowych informacji dotyczących uwarunkowań prawnych procesu projektowego i inwestycyjnego. Zasad tworzenia i uzgadniania dokumentacji technicznej. Organizacji procesu produkcyjnego. Doboru i rozmieszczenia maszyn i urządzeń, rozwiązań architektonicznych, zapotrzebowania czynników energetycznych, infrastruktury pomocniczej.

**Macierz efektów kształcenia dla modułu /przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć.**

Numer efektu kształcenia	Student, który zaliczy moduł ( przedmiot) wie/umie/potrafi:	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształceni:	Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbo
K_W37	Posiada podstawową wiedzę dotyczącą specyfiki działalności gastronomicznej.	Kolokwium	W
K_W37	Zna wymagania stacji sanitarno-epidemiologicznej dotyczące projektowania zakładów gastronomicznych.	Kolokwium	W
K_W37	Zna wymagania jakie należy spełnić w celu uzyskania zezwoleń związanych z działalnością gastronomiczną.	Kolokwium	W
K_U37	Potrafi przygotować projekt zakładu gastronomicznego	Wykonanie zleconego zadania	S
K_K01	Ma świadomość ograniczeń własnej wiedzy i potrafi zwrócić się o pomoc do innych	Obserwacja	S
* W- wykład; S- seminarium; Ć- ćwiczenia; L- laboratorium; EL- e-learning; ZP- zajęcia praktyczne; PZ- praktyka zawodowa;			
<b>Treść zajęć:</b> <b>Wykłady:</b> Rodzaje zakładów gastronomicznych. Lokalizacja zakładów gastronomicznych – wymagania terenowe i środowiskowe. Zmienność funkcjonalno-przestrzenna zakładów gastronomicznych oraz adaptacyjne możliwości istniejących struktur budowlanych. Podstawowe parametry wymiarowe w projektowaniu. <b>Seminaria:</b> Projektowanie zakładu gastronomicznego <b>Samokształcenie:</b> Przygotowanie referatu na wybrany temat.			
<b>Literatura podstawowa:</b> B. Bilska, W. Grzebińska, M. Tomaszewska, 2011r., "Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego", wyd. Wyd. SGGW, M. Dłużewski (red.), 1987r., "Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego", wyd. WNT, Warszawa, M. Dłużewski (red.), 1974r., "Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego", wyd. WNT, Warszawa, W. Grzebińska, 2012r., "Technologiczne Projektowanie zakładów gastronomicznych", wyd. Wyd. SGGW <b>Literatura uzupełniająca:</b> Normy i wymagania branżowe			
<b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych (rzutnik multimedialny)</b>			
<b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</b> frekwencja na zajęciach, przygotowanie referatu, uzyskanie pozytywnej oceny z projektu			

**Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt (tel./e-mail)**Zakład Dietetyki Klinicznej 20-093 Lublin, ul. Chodźki 1, tel. (81) 448-69-00 e-mail [dietetyka@umlub.pl](mailto:dietetyka@umlub.pl)**Imię i nazwisko osoby przygotowującej sylabus/osób przygotowujących sylabus:**

dr n. med. Bogdan Szponar

**Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących zajęcia:**

dr n. med. Bogdan Szponar

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

Kierownik  
Zakładu Dietetyki Klinicznej  
Uniwersytetu Medycznego w Lublinie  
Dr hab. Michał Skrzypek

Data sporządzenia sylabusu: 11.07.2019

**Podpis Dziekana**

PRODZIEKAN  
Wydziału Nauk o Zdrowiu  
Uniwersytetu Medycznego w Lublinie

Dr hab. n. o zdr. Grażyna Iwanowicz-Palus