

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Projektowanie nowych potraw	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	New Dishes Development		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-12-08L-51_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem gotowych potraw. Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym - omówienie poszczególnych etapów projektowania. Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym. Przykłady projektów potraw w gastronomii systemowej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Przedstawienie założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji. Przygotowanie potraw w warunkach laboratoryjnych. Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji). Opracowanie parametrów procesu technologicznego, w tym systemu technologicznego, w którym będzie przygotowywana potrawa. Dopracowanie receptury z uwzględnieniem cech sensorycznych (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja). Opracowanie sposobu serowania (dodatki, garnij). Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania. Wstępny kosztorys potrawy. Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowaną potrawę. Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uzasadnieniem podjętych działań.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia, liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, samodzielna praca studentów pod kierunkiem prowadzącego zajęcia, ćwiczenia projektowe Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat procesu technologicznego i zmian zachodzących w żywności pod jego wpływem, jak również zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych potraw.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Sila dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
	W2	zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
	U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
	K3	jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
	K4	jest gotowy do zachowania estetyki oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K5	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy na temat projektowania nowych potraw w skali laboratoryjnej i koncepcji wdrażania ich do produkcji, uwzględniając aspekty technologiczne, żywieniowe, higieniczne i sensoryczne.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – opracowany projekt, przedstawiony w wersji multimedialnej i wersji papierowej
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Opracowanie koncepcji nowej potrawy i przygotowanie raportu/ sprawozdania z poszczególnych etapów projektowania potraw oraz przedstawienie w formie multimedialnej projektu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za prezentację, aktywność na zajęciach, projekt)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Czarniecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia 2,5 godzinne inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-12-08L-52_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:		Omawianie kolejnych etapów realizacji prac: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	K_W01, K_W02, K_W04, K_W05, K_W07	3, 3, 3, 3, 3
	U1	potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	K_U01, K_U04, K_U07	3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U2	potrafi przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	K_U02, K_U03, K_U04, K_U08, K_U09	3, 3, 3, 3, 3
	U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U01, K_U08, K_U09	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy inżynierskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy inżynierskiej. Pojęcia statystyczne, metody statystyczne niezbędne do realizacji pracy inżynierskiej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy.	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praca inżynierska	ECTS	15
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-08L-54_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka lub pracownicy innych Instytutów SGGW			
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta wiedzy, umiejętności charakterystycznych dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w celu przygotowania pracy inżynierskiej z zakresu gastronomii i hotelarstwa, np.: z zakresu czynników determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności, zagrożenia zdrowotne związane z żywnością a także uwzględniając rozwój przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich. Każdy dyplomant pod kierunkiem promotora opracowuje pracę zgodnie z regulaminem według indywidualnego harmonogramu ustalonego w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zależne od indywidualnego harmonogramu			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:				
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia z zakresu gastronomii i hotelarstwa w tym czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością uwzględniając rozwój przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W01, K_W08	3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami sektora gastronomii i hotelarstwa	K_U01	3
	U2	wykorzystywać zasób leksykalny właściwy dla dyscypliny, w tym prawidłowo stosować nomenklaturę fachową w języku polskim i obcym przy tworzeniu pracy dyplomowej, stosując źródła literaturowe z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08, K_U09	3, 3
	U3	krytycznie oceniać nowe trendy w produkcji żywności oraz trendy żywieniowe w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	K_U10	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznego i kreatywnego stosowania doboru surowców, metod, analiz, technik i technologii produkcji potraw i/ lub organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych w podejmowaniu działań przedsiębiorczych	K_K02, K_K05	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze inżynierskim (ekspertyza/ ocena zjawiska lub procesu/ projekt).			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna pracy w protokole z egzaminu dyplomowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pismna praca dyplomowa, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, ocena końcowa			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zgodnie z Regulaminem SGGW			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna i inne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej 2. Zabiński R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej ( <a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf</a> )			

3. Zabielski R. (2020). Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisania-prac-wyd-II.pdf>)

UWAGI

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS