

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Polish Cuisine – Traditions, Technologies, Culinary Regions		
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	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-37_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem jest dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w polskiej kuchni, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu. Wykłady: Uwarunkowania historyczne polskiej kuchni, w tym wpływy kuchni różnych narodów na polską kuchnię. Polskie regiony kulinarne i ich współczesne kulturowanie. Polska kuchnia w gastronomii. Kuchnia kresów wschodnich. Ćwiczenia: Specyficzne technologie dań wybranych kuchni regionów Pomorza i Kaszub. Technologia dań kuchni regionu Warmii i Mazur. Technologia dań kuchni regionu Mazowsza i Kurpiów. Technologia dań kuchni Wielkopolski i Kujaw. Technologia dań kuchni Podlasia i Lubelszczyzny. Technologia dań kuchni Małopolski, Śląska i Gór, Podkarpacia. Technologia dań kuchni staropolskiej. Technologia przygotowania napojów w polskiej kuchni. Technologia przygotowania dań kuchni żydowskiej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia, liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	2
	W2	zna i rozumie technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2
	K3	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy na temat zwyczajów kulinarnych oraz przygotowania potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Referaty z tematyki omawianej na ćwiczeniach i sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i referaty). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za aktywność na zajęciach, sprawozdania)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe, polskie kuchnie regionalne) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny				
2. Materiały uzupełniające przygotowane przez prowadzącego				

3. Książki o tematyce polskiej kuchni regionalnej i omawianych kuchni narodowych (docelowo podręcznik z tej tematyki)

UWAGI zajęcia trzygodzinne

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:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Systemy technologiczne w produkcji potraw	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Technological Systems in Food Production		
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: 6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-38_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Ćwiczenia praktyczne realizowane w oparciu o najnowsze maszyny i urządzenia gastronomiczne oraz ocena cech fizycznych realizowana w oparciu o istniejącą aparaturę badawczą: maszyna testująca INSTRON, reometr rotacyjny, kolorymetr Minolta CR410, spektrofotometr w bliskiej podczerwieni.</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie procesów technologicznych kształtujących jakość półproduktów i produktów. Możliwości stosowania technologii szybkiego schładzania „cook-chill”, „cook-freeze”, „sous vide” półproduktów w zależności od temperatury, czasu, poziomu uwodnienia, stopnia obróbienia, gotowości do dalszego przetwarzania.</p> <p>Badanie wpływu parametrów procesu obróbki termicznej mięsa na zmiany tekstury i właściwości fizykochemicznych w wyniku pieczenia, chłodzenia, mrożenia, restytucji i bearmowania.</p> <p>Analiza czynników kształtujących wybrane parametry jakościowe warzyw o zróżnicowanej budowie strukturalnej ze względu na warunki przechowywania, blanszowania, mrożenia, obróbki cieplnej i bearmowania. Ocena parametrów produkcji półproduktów piekarskich kształtujących jakość gotowych wyrobów podczas procesu miesienia (czas, temperatura, prędkość obrotowa), garowania (czas i warunki fermentacji) oraz wypieku (bezpośredni i odroczone wypiek).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin: 21			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia praktyczne realizowane w oparciu o najnowsze maszyny i urządzenia gastronomiczne oraz ocena cech fizycznych realizowana w oparciu o istniejącą aparaturę badawczą: maszyna testująca INSTRON, reometr rotacyjny, chromometr Minolta CR410, spektrofotometr w bliskiej podczerwieni.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Chemia żywności, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych		K_W01	1
	W2	zna i rozumie czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych		K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych		K_U01	1
	U2	potrafi określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych		K_U03	1
	U3	potrafi przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników		K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw		K_K01	1
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług gastronomicznych		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu systemów technologicznych produkcji potraw i analizy ich wpływu na zmiany właściwości fizycznych, teksturę, strukturę oraz barwę gotowych wyrobów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		zaliczenie pisemne, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, kolokwia podczas ćwiczeń, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i zaliczenia pisemnego.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwia pisemne w trakcie ćwiczeń – 40%, zaliczenie pisemne – 40%, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – 10%, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 10%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna, laboratorium			

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lewicki P. P. (2017): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa. 2. Wierzbicka A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW Warszawa. 3. Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa. 4. Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.
<p>UWAGI</p> <p>inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6</p>

*) 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:	75 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Systemy informatyczne w gastronomii	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	IT Systems in Gastronomy		
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"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-39_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności posługiwania się zaawansowanymi systemami oraz metodami informatycznymi w przedsiębiorstwach rynku gastronomicznego.</p> <p>Ćwiczenia: konstrukcja systemów informatycznych; posługiwanie się wielomodułowym systemem informatycznym do obsługi gastronomii (moduły magazynu, administratora, terminale kelnerskie, terminale kuchenne, funkcje rezerwacji, dostaw i fakturowani); umiejętność prezentacji informacji o przedsiębiorstwie w mediach społecznościowych (Facebook, YouTube), zastosowanie zaawansowanych funkcji pakietu Office w celu wizualizacji danych o przedsiębiorstwie gastronomicznym.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z zastosowaniem narzędzi multimedialnych; Zastosowanie komputerów oraz aplikacji na tablety			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat funkcjonowania systemów informatycznych			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie działania z zakresu funkcjonowania narzędzi informatycznych w gastronomii	K_W07	1	
	W2	zna i rozumie zasady funkcjonowania systemów informatycznych na różnych poziomach stanowisk w przedsiębiorstwie	K_W06	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podjąć dyskusję na temat konstrukcji systemów informatycznych	K_U04	1	
	U2	potrafi zarządzać oraz korzystać z systemów informatycznych w gastronomii na różnych poziomach użytkowników	K_U03	1	
	U3	potrafi samodzielnie zaprojektować proces wizualizacji danych o firmie z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	K_U09	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do zastosowania narzędzi informatycznych w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego	K_K03	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu możliwości wykorzystania systemów informatycznych w organizacji, prowadzeniu działalności gastronomicznej, wykorzystania mediów społecznościowych w promocji zakładów gastronomicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwium teoretyczno-praktyczne			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze kolokwium oraz pliki w formatach generowanych przez programy informatyczne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium teoretyczno-praktyczne (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Laboratorium komputerowe			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<ol style="list-style-type: none"> Praca zbiorowa. Systemy i narzędzia informatyczne w firmie, Wyd. Wiedza i Praktyka, 2017 Żukowski M. Twoja firma w social mediach. Wyd. OnePress, 2016 Mołotowicz J. Ciemna strona gastronomii, Wyd. Moja Consulting, 2015 					
UWAGI					
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:	50 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Systemy informatyczne w hotelarstwie	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	IT Systems in the Hospitality		
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	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-40_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem jest zapoznanie studentów z powszechnie stosowanymi technologiami informatycznymi tworzącymi tzw. Inteligentne hotele. Zostanie zwrócona uwaga na systemy wykorzystywane w przedsiębiorstwach hotelarskich, których celem jest zwiększenie efektywności działania przedsiębiorstwa poprzez zarządzanie personelem, śledzenie kosztów, ograniczenie a nawet eliminację błędów obsługi. Celem przedmiotu jest również poznanie popularnych systemów rezerwacyjnych stosowanych w branży hotelarskiej oraz narzędzi do obsługi finansowej, księgowej i kadrowej przedsiębiorstwa.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Samodzielne zadania wykonywane z wykorzystaniem komputera, prezentacja multimedialna.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat informatyki, ekonomii, organizacji i zarządzania			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada podstawową wiedzę z zakresu systemów zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem	K_W07	2	
	W2	zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim	K_W07	2	
	W3	potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	K_W01	2	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_U01	2	
	U2	potrafi zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu	K_U01, K_U05	2, 2	
	U3	potrafi wykonywać oraz modyfikować raporty z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	K_U01, K_U12	2, 2	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej	K_K05	2	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu wykorzystania szeroko rozumianych narzędzi informatycznych wykorzystywanych do wspomagania zarządzania przedsiębiorstwem hotelowym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie ćwiczeń (2 testy praktyczne) 70%, projekt - analiza porównawcza funkcjonalności przynajmniej dwóch systemów dostępnych na rynku z rekomendacją dla różnych typów obiektów hotelarskich 30%			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykonanie 2 testów praktycznych (1. System rezerwacyjny – 35%; 2. Tworzenie i agregacja raportów – 35%), projekt - analiza porównawcza funkcjonalności przynajmniej dwóch systemów dostępnych na rynku z rekomendacją dla różnych typów obiektów hotelarskich 30% Zadania dokumentowane w sposób cyfrowy na platformie elearningowej (e.sggw.pl) lub na serwerze plików.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		zadanie praktyczne 1 (system rezerwacyjny) – 35%; zadanie praktyczne 2 (raportowanie) – 35%; zadanie 3 – (analiza porównawcza) – 30%. Każdy z elementów musi być zaliczony na co najmniej 50%. Ocena ostateczna to średnia ważona wszystkich składowych.			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala ćwiczeniowa – laboratorium komputerowe, e-learning			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Stegliński J., (2008): Inteligentna restauracja. Przegląd gastronomiczny, nr 4, s. 16					
2. Bernat M. (2015): Zarządzanie hotelem: wybrane zagadnienia. Difin, Warszawa.					

3. Oksiński M., (2011): Lokal sprawnie zarządzany. Nowości gastronomiczne, nr 4, s 30-33
4. Mielczarek, M. (2006): Z Amadeusem na drodze do zwiększenia. Rynek Turystyczny, nr 7, s. 42-43,
5. Górską-Warsewicz H., Świstak E. red. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa
6. Turkowski M. (2010): Marketing usług hotelarskich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
7. Mikuta B., Świątkowska M. red. (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa
8. Czasopisma: Rynek turystyczny, Wiadomości Turystyczne, TTG Polska.
9. Portale WWW oferujące rozwiązania informatyczne dla przedsiębiorstw z branży hotelarskiej.

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:	50 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:	Badania marketingowe na rynku usług	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Marketing Research on the Services Market		
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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-41_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat źródeł, metod i technik zbierania informacji o sytuacji na rynku usług, a zwłaszcza na temat zachowań konsumentów na tym rynku. Na tej podstawie studenci pozyskują umiejętność projektowania badań z wykorzystaniem właściwych metod i technik, uwzględniających specyfikę problemu oraz wyposażeni będą w umiejętność podejmowania właściwych decyzji w obszarze funkcjonalnym marketingu usług.</p> <p>Wykłady: Istota, cel i rola badań marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki rynku usług. Źródła informacji i ich znaczenie w procesie podejmowania decyzji w zakresie różnych problemów funkcjonowania rynku usług. Klasyfikacja metod i technik badawczych i ich dostosowanie do specyfiki problemów badawczych. Badania pierwotne i wtórne – charakterystyka i zalecane wykorzystanie. Podejście jakościowe i ilościowe – ograniczenia i rekomendacje w rozpoznawaniu problemów funkcjonowania rynku usług. Agencje badawcze – istota i znaczenie w badaniach rynku usług.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie doboru źródeł danych i próby badawczej do analizy wybranych problemów marketingowych. Kwestionariusz jako narzędzie pozyskiwania danych ilościowych i jego konstrukcja. Metody analityczne wykorzystywane do wnioskowania z badań i ich praktyczne wykorzystanie. Opracowanie narzędzi badawczych do badań jakościowych. Wykorzystanie technik projekcyjnych w badaniach marketingowych. Opracowanie raportu z zaprojektowanych badań marketingowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykłady; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:		<p>Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies. Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi i metod badawczych.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku usług			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu		K_W07, K_W08	2, 2
	W2	zna i rozumie metody i techniki badawcze		K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania		K_U01, K_U06, K_U10	1, 1, 1
	U2	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego		K_U01, K_U06, K_U10, K_U12	1, 1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)		K_K03, K_K04, K_K07	1, 1, 1
	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy		K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu metod i narzędzi badawczych wykorzystywanych do upowszechniania wiedzy dotyczącej rynku żywności oraz usług			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin z treści wykładowych (test) Ćwiczenia: wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat badawczy			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen Ćwiczenia: prezentacja multimedialna zapisana w programie PowerPoint składająca się z trzech elementów: analizy badań wtórnych, zaprojektowania kwestionariusza do badań ilościowych, omówienie wyników badania ilościowego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (75%), ocena z prezentacji multimedialnej (25%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kosicka-Gebska M., Tul-Krzyszczuk A., Gębski J. (2011): Handel detaliczny żywnością w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Lambkin M., Foxall G., van Raaij F., Heilbrunn B. (2001): Zachowania konsumenta. Koncepcje i badania europejskie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Mazurek-Łopacińska K. (red.) (2003): Badania marketingowe. Metody, tendencje, zastosowania. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław. 5. Nikodemska-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, Warszawa.	
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:	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:	Kuchnie europejskie	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	European Cuisines		
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	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-06L-42_22

Koordynator zajęć:																																						
Prowadzący zajęcia:																																						
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem jest dostarczenie wiedzy na temat specyficznych składników i technologii przygotowania potraw w kuchniach europejskich, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania wybranych dań europejskich oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu.</p> <p>Wykłady: Specyfika technologiczna wybranych kuchni europejskich (kuchnia niemiecka, francuska, czeska i słowacka, ukraińska, białoruska, litewska, rosyjska, włoska, hiszpańska, grecka), podobieństwa i różnice. Najbardziej znane potrawy oferowane w zakładach gastronomicznych na całym świecie, w tym typowe potrawy gastronomii hotelowej.</p> <p>Ćwiczenia: Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, Kuchni basenu Morza Śródziemnego oraz kuchni litewskiej, ukraińskiej, białoruskiej. Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach.</p>																																				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia, liczba godzin 21</p>																																				
Metody dydaktyczne:		<p>Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja</p>																																				
Wymagania formalne i założenia wstępne:		<p>Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.</p>																																				
Efekty uczenia się:		<p>treść efektu przypisanego do zajęć:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1</td> <td>posiada ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii</td> <td>K_W06</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>W2</td> <td>wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów</td> <td>K_W06</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1</td> <td>potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów</td> <td>K_U03</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>U2</td> <td>potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów</td> <td>K_U07</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1</td> <td>potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej</td> <td>K_K03</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>K2</td> <td>jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych</td> <td>K_K02</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>K3</td> <td>jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej</td> <td>K_K07</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>				Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	3	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	3	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2	K3	jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																																			
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	3																																		
	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3																																		
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3																																		
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	3																																		
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2																																		
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2																																		
	K3	jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2																																		
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		<p>Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy na temat zwyczajów kulinarnych oraz przygotowania potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej i wybranych kuchni narodowych.</p>																																				
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		<p>Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach</p>																																				
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		<p>Referaty z tematyki omawianej na ćwiczeniach i sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i referaty). Arkusze egzaminacyjne oraz protokoły zaliczenia przedmiotu.</p>																																				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		<p>Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za aktywność na zajęciach, sprawozdania)</p>																																				
Miejsce realizacji zajęć:		<p>Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia</p>																																				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:																																						
1. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.																																						

- 2. Materiały uzupełniające przygotowane przez prowadzącego
- 3. Książki o tematyce omawianych kuchni narodowych (docelowo podręcznik z tej tematyki)

UWAGI

zajęcia trzygodzinne

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:	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS