

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Technological Design of Catering Enterprises and Hotel Objects		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-33_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji zakładów gastronomicznych i obiektów hotelowych z uwzględnieniem aspektów organizacyjno-funkcjonalnych, higienicznych, techniczno - technologicznych oraz z zakresu doboru i ustawienia wyposażenia technologicznego.</p> <p>W trakcie realizacji przedmiotu studenci zdobywają wiedzę z zakresu opracowania wytycznych do projektu, zasad obliczenia powierzchni pomieszczeń, tworzenia układu funkcjonalnego obiektu oraz warunkami techniczno - środowiskowymi w poszczególnych obszarach technologicznych obiektu hotelowego. Zdobywa również umiejętności przygotowania dokumentacji projektowej poprzez wykorzystanie programów wspomagających kreślenie projektów (podstawowy zakres programu AutoCAD).</p> <p>Wykłady: Pojęcie projektowania technologicznego. Typy projektów. Planowanie i przebieg procesu inwestycyjnego. Podział obiektów hotelarskich na obszary działalności przy uwzględnieniu rodzaju i kategorii obiektu. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego obiektów hotelarskich. Zasady prawidłowego układu funkcjonalnego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów (magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, socjalny, konsumencki) i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń obiektów hotelarskich, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń zapleczka gastronomicznego. Zasady organizacji funkcjonalno - technologicznej poszczególnych obszarów działalności hotelowej: parkingi, pokoje hotelowe oraz hall, recepcja, gastronomia hotelowa, sale wielofunkcyjne, zespół rekreacyjny, administracja hotelu, służby obsługi pięt (housekeeping), pralnia, ochrona, dział techniczny, dział magazynowy hotelu. Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne. Dostosowanie obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych.</p> <p>Ćwiczenia: Składowe dokumentacji projektowej projektu technologicznego. Zapoznanie z programem AutoCad, wspomagającym proces projektowania technologicznego. Opracowanie wytycznych projektowych. Oznaczenia urządzeń technologicznych. Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, obliczenia wielkości zatrudnienia, opracowanie układu funkcjonalnego obiektu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, wykreślenie rysunków projektowych, w tym układu funkcjonalnego i ustawienia wyposażenia technologicznego z naniesieniem dróg technologicznych</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 45</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat hotelarstwa, zarządzania i organizacji w hotelarstwie, technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów hotelarskich i gastronomicznych.			
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 zasady dotyczące metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	K_W05, K_W08	3, 1
	W2	zna i rozumie czynniki determinujące funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich	K_W03, K_W08	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi identyfikować i rozwiązywać zadania inżynierskie o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego funkcjonowania obiektu	K_U02, K_U11	3, 3
	U2	potrafi pozyskiwać i analizować informacje niezbędne do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych	K_U11	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do współpracy w grupie w celu wykonania zadania projektowego	K_K06	1
	K2	jest gotowy do myślenia i działania w sposób kreatywny	K_K02	2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu technologicznego projektowania zakładów gastronomicznych oraz hotelarskich z uwzględnieniem wymagań techniczno-technologiczno – higienicznych. Duży nacisk został również położony na aspekty projektowania ergonomicznego.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie elementów projektu technologicznego wybranego zakładu gastronomicznego i obszaru hotelowego
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Złożony projekt technologiczny wybranego obiektu wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego treści wykładów
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Biłska B., Grzesińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Błądek Z. red.) (2001): Hotele. Programowanie Projektowanie Wyposażenie. Wyd. ALBUS, Poznań. 3. Błądek (Z. (2010): Nowoczesne hotelarstwo. Od projektowania do wyposażenia. Oficyna Wydawnicza - Poligraficzna "Adam", Warszawa. 4. Grzesińska W. (2012): "Organizacja zaplecza hotelowego" w: Ozimek I. [red.] "Współczesna turystyka i rekreacja - nowe wyzwania i trendy". Wyd. SGGW, s.153 – 168. 5. Grzesińska W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych., Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Kołożyn – Krajewska D. (red.) (2003): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. 7. Kucharz & Gastronom. Vademecum. (20012): REA, Warszawa– praca zbiorowa. 8. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg 	
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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-34_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) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 45		
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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-35_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami technologicznymi produkcji potraw oraz analiza ich wpływu na zmiany właściwości fizycznych, teksturę, strukturę oraz barwę gotowych wyrobów.</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie procesów technologicznych kształtujących jakość półproduktów i produktów. Możliwość 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:	c) ćwiczenia; liczba godzin 30			
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, kolorometr 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 dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresie 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 kolokwium 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			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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.

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-36_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 15	
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:	
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:	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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-37_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności posługiwania się zaawansowanymi systemami oraz metodami informatycznymi w przedsiębiorstwach rynku gastronomicznego. Ćwiczenia: konstrukcja systemów informatycznych; posługiwanie się wielomodulowym 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.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 15			
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:					
1. Praca zbiorowa. Systemy i narzędzia informatyczne w firmie, Wyd. Wiedza i Praktyka, 2017					
2. Żukowski M. Twoja firma w social mediach. Wyd. OnePress, 2016					
3. Mołoniewicz 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Management and Organization in Hospitality and Eating out Services		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-38_22

Koordynator zajęć:	
--------------------	--

Prowadzący zajęcia:	
---------------------	--

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z pogłębioną wiedzą z zakresu organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy, zarządzania kapitałem intelektualnym, zarządzania procesem świadczenia usług podstawowych i dodatkowych</p> <p>Wykłady: Hotelarstwo i gastronomia w aspektach organizacyjnych i zarządczych – wiadomości ogólne. Pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich: ich rodzaje i charakterystyka. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja usług podstawowych i dodatkowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Specyfika zarządzania zasobami ludzkimi w hotelarstwie i gastronomii. Motywowanie pracowników. Style kierowania, Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Formy organizacyjno- prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Zadania i organizacja pracy w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja wewnętrzna przedsiębiorstwa - dokumenty organizacyjne. Komunikacja wewnętrzna i umiejętności interpersonalne. Wybrane zagadnienia z zakresu zarządzania kapitałem intelektualnym w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Zarządzanie wiedzą w hotelarstwie i gastronomii – wybrane metody i narzędzia.</p> <p>Ćwiczenia: Przygotowywanie dokumentów założycielskich i organizacyjnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Analiza schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych z uwzględnieniem specyfiki procesu świadczenia usług. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Regulamin pracy i płacy. Analiza schematów opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Analiza dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym. Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Przygotowywanie kart oceny pracowników. Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (projekt).</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych
---------------------	--

Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomii
---	-------------------------------------

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 specyfikę procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim	K_W08	1
	W3	zna i rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania	K_U01, K_U06	1, 1
	U2	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pracy w grupie, koordynowania jej działalności oraz podejmowania właściwych decyzji zarządczych na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	K_K01, K_K05	1, 1

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu organizacji i zarządzania biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej, oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: analiza studium przypadku w formie projektu obejmującego analizę i ocenę procesu organizacji i zarządzania W wybranym przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: raporty z oceny procesu organizacji i zarządzania, prezentacje analiz studiów przypadku
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 2. Górską-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa 3. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Gołębski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. 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:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sustainable Development in the Services Sector		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-39_22

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu zrównoważonego rozwoju, globalnych zagrożeń środowiska i metod przeciwdziałania im. Cele te zostaną osiągnięte poprzez realizację cyklu wykładów tematycznych oraz ćwiczeń.</p> <p>Wykłady: Definicja zrównoważonego rozwoju. Cele zrównoważonego rozwoju (ang. The Sustainable Development Goals - SDGs). Globalne zagrożenia środowiska (m.in. zanieczyszczenie wód, gleb, powietrza, ograniczenie bioróżnorodności). Globalne zmiany klimatu, ich przyczyny i skutki. Bezpieczeństwo żywnościowe. Strategie ograniczania marnotrawstwa żywności w sektorze usług. Metody zagospodarowania odpadów. Opakowania. Zrównoważona gospodarka zasobami wodnymi. Stan środowiska naturalnego a jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Zrównoważona produkcja i konsumpcja. Odnawialne źródła energii. Rolnictwo w mieście (ang. urban farming).</p> <p>Ćwiczenia: Ekologiczne aspekty demografii. Zrównoważone wykorzystanie energii ze źródeł nieodnawialnych. Odnawialne źródła energii. Sposoby redukcji ilości odpadów komunalnych. Ocena indywidualnego wpływu na środowisko: „stopa ekologiczna”. Projektowanie hotelu i obiektu gastronomicznego zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>	
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia z wykorzystaniem multimediów, projekty studenckie, analiza materiałów źródłowych.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	K_W03 2
	W2	zna i rozumie podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	K_W05 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U01 2
	U2	potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć	K_U03 1
	U3	potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	K_K04 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu zrównoważonego rozwoju, globalnych zagrożeń środowiska i metod przeciwdziałania im.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych. Ćwiczenia: ocena prezentacji projektów przygotowanych przez studentów, zaliczenie pisemne.	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne. Ćwiczenia: prezentacje przygotowane przez studentów, arkusze zaliczenia pisemnego.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena egzaminu (50%), ocena prezentacji przygotowanych przez studentów (30%), ocena zaliczenia pisemnego ćwiczeń (20%)	

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, w przypadku decyzji władz uczelni o realizacji zajęć w trybie on-line – platforma e-learningowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cele Zrównoważonego Rozwoju UN: https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/. 2. Environmental impact of dietary change: a systematic review (2015): Hallström E., Carlsson-Kanyama A., Börjesson P., Journal of Cleaner Production 2015, 91: 1- 11. 3. Food wedges: framing the global food demand and supply towards 2050 (2014): Keating, B. A., Herrero, M., Carberry, P. S., Gardner, J. & Cole, M. B., Glob. Food Sec. 3, 125–132. 4. Healthy and Sustainable Food Systems (2019): Taylor & Francis Inc. 5. Insects as Sustainable Food Ingredients (2016): Aaron T. Dossey, Juan A. Morales-Ramos, M. Guadalupe Rojas, Elsevier Books. 6. Summary Report of the EAT-Lancet Commission Healthy Diets from Sustainable Food Systems, Willett W. et al. (2019): https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf. 7. Sustainable consumption: How does social media affect food choices? (2020): Simeonea M, Scarpato D. Journal of Cleaner Production, Volume 277, 124036. 8. Sustainable Food and Agriculture (2018): An Integrated Approach, Edited by Clayton Campanhola and Shivaji Pandey, San Diego, United States. 9. Sustainable processing of food waste for production of bio-based products for circular bioeconomy (2021): Sharma P., Vivek K.G., Sirohi R., Varjani S., Hyon Kim S., Wong W.C. Bioresource Technology, 124684. 10. The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review (2016): Aleksandrowicz L., Green R., Joy E.J.M., Smith P., Haines A., PLOS ONE, 11(11). 	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy itp.), 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-41_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia fizyczne w wybranej indywidualnej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1, 1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1
	U3	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U10	1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K02, K_K03	1, 1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu aktywności fizycznej i jej rodzajów oraz wpływu na organizm człowieka.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS