

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 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: 7 | <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-07Z-49_22 |

| | | | | |
|--|--|--|--------------------|---|
| 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>Ćwiczenia: 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, garni). 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: | a) ćwiczenia, liczba godzin 30 | | | |
| Metody dydaktyczne: | 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 | Siła dla ef. kier* | |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | zna i rozumie zmiany jakości 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: | Opracowanie koncepcji nowej potrawy i przygotowanie raportu/ sprawozdania z poszczególnych etapów projektowania potraw oraz przedstawienie w formie multimedialnej projektu. | | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność, prezentację i projekt) | | | |

| | |
|---|--|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z ćwiczeń 100% (punktacja za prezentację, aktywność na zajęciach, projekt) |
| Miejsce realizacji zajęć: | 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 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: | 1,8 ECTS |

Opis zajęć (syllabus)

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-------------|----------|
| Nazwa zajęć: | Trendy w hotelarstwie | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Trends in 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 type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | 2021/2022 | Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-07Z-50_21 |

| | | | | |
|--|----|---|------------------------------------|------|
| Koordynator zajęć: | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | <p>Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom wiedzy z zakresu współczesnych trendów w hotelarstwie biorąc pod uwagę możliwości aplikacyjne w procesie świadczenia usług hotelarskich ze szczególnym uwzględnieniem nowatorskich aspektów dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej oraz możliwości wykorzystania koncepcji m.in. lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii</p> <p>Wykłady: Główne trendy w hotelarskie – przegląd. Specyfika koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej w hotelarstwie i gastronomii specyfika hotelarstwa sieciowego i grup kapitałowych w hotelarstwie. Specyfika hoteli ekonomicznych, luksusowych, butikowych i stosujących wybrane strategie konkurencji. Główne trendy w hotelarstwie światowym. Zarządzanie potencjałem intelektualnym w przedsiębiorstwach hotelarskich i strategii zarządzania markami w hotelarstwie. Identyfikatory i elementy wsparcia marki. Tożsamość i wizerunek marek systemów i łańcuchów hotelowych, tożsamość marek międzynarodowych systemów hotelowych. Wykorzystanie współczesnych koncepcji m.in. Lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie. Strategie pozycjonowania i różnicowania hoteli. Specyfika outsourcing, outplacement i franchising w hotelarstwie. E-usługi w hotelarstwie.</p> | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | a) wykłady; liczba godzin 30 | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | Podstawowa wiedza z zakresu organizacji i zarządzania | | |
| Efekty uczenia się: | | treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego | |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie | K_W08 | 1 |
| | W2 | zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego | K_W08 | 1 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu | K_U01, K_U03 | 1, 1 |
| | U2 | potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich | K_U02, K_U03 | 1, 1 |
| | U3 | potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia | K_U01, K_U06 | 1, 1 |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich | K_K05 | 1 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowych trendów w hotelarstwie biorąc pod uwagę nowatorskie aspekty dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Wykłady: egzamin z treści wykładowych, projekt | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Wykłady: arkusze egzaminacyjne, wydruk z projektu | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | | Ocena egzaminu (70%), ocena z projektu (30%) | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala wykładowa | | |

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
2. Górską-Warsewicz H. (red.) (2017): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Górską-Warsewicz H., Świątkowska E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa.
6. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).
7. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).

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: | 1,2 ECTS |

Opis zajęć (syllabus)

| | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|------|---|
| Nazwa zajęć: | Obsługa ruchu turystycznego | ECTS | 3 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Tourist 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"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <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-07Z-51_22 |

| | | | | |
|--|--|---|---------------------------|---------|
| Koordynator zajęć: | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami obsługi ruchu turystycznego.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia z zakresu obsługi ruchu turystycznego. Rodzaje i formy obsługi ruchu turystycznego. Rola różnych form transportu w turystyce (transport autokarowy, lotniczy, kolejowy, morski). Żywnienie w turystyce. Ruch turystyczny w Polsce i na świecie. Czynniki i kierunki rozwoju ruchu turystycznego. Rola pilota i przewodnika w obsłudze ruchu turystycznego. Funkcje biur podróży i ich rola w dystrybucji produktu turystycznego. Agroturystyka jako forma turystyki wiejskiej: definicja, baza noclegowa na terenach wiejskich, zasady organizowania i prowadzenia gospodarstw agroturystycznych.</p> <p>Ćwiczenia: Pojęcie imprezy (pakietu turystycznego), rodzaje i charakterystyka imprez turystycznych i agroturystycznych. Podstawowe zasady organizacji, aktywizacji i obsługi imprez turystycznych i agroturystycznych. Zasady rozliczeń finansowych w obsłudze ruchu turystycznego, kalkulacja imprez turystycznych. Wybrane zagadnienia z psychologii turystyki, reklamacje klientów. Planowanie imprez turystycznych i agroturystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i przy zróżnicowanych usługach składowych.</p> | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | <p>a) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 15</p> | | | |
| Metody dydaktyczne: | <p>Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, filmów edukacyjnych; Ćwiczenia: praca w grupach, rozwiązywanie problemów, zadanie projektowe</p> | | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Znajomość organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii oraz uwarunkowań funkcjonowania rynku hotelarskiego. | | | |
| 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 wybrane zagadnienia związane z obsługą ruchu turystycznego i agroturystyką | K_W08 | 1 |
| | W2 | zna zasady i techniki obsługi ruchu turystycznego i agroturystyki | K_W08 | 1 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | potrafi planować, kalkulować i rozliczać imprezy (pakiety) turystyczne i agroturystyczne w różnych wariantach czasowych, cenowych | K_U03 | 2 |
| | U2 | potrafi przygotować program imprezy turystycznej i agroturystycznej z harmonogramem czasowym | K_U01, K_U02 | 2, 2 |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | jest gotów do współdziałania oraz podejmowania właściwych decyzji w zakresie tworzenia imprez turystycznych i agroturystycznych | K_K03, K_K06, K_K07 | 1, 1, 1 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności związanych z planowaniem, kalkulowaniem i rozliczaniem imprezy turystycznej i agroturystycznej wraz ze znajomością zasad i technik obsługi ruchu turystycznego | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | <p>Wykłady: egzamin pisemny z treści teoretycznych Ćwiczenia: wykonanie i zaprezentowanie zadania projektowego na zdefiniowany temat</p> | | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia i z zadania projektowego; zadanie projektowe jako prezentacje multimedialne zapisane w programie Power Point | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | <p>Ocena z egzaminu – 50% Ocena zadania projektowego – 50%</p> | | | |

| | |
|--|--------------------|
| Miejsce realizacji zajęć: | Platforma MS Teams |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Bednarska M., Markiewicz E., Olszewski M., Gołembski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWN. 2. Górka-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Świątek E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Kruczek (red.) (2009): Kompendium pilota wycieczek. Wyd. Proksenia, Kraków. 5. Kruczek Z. (red.) (2014): Obsługa ruchu turystycznego. Teoria i praktyka. Wyd. Proksenia, Warszawa. 6. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich, Wyd. SGGW, Warszawa. 7. Sikora J. (2012): Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Wyd. CH Beck, Warszawa. | |
| 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: | Planowanie żywienia w gastronomii | ECTS | 4 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Planning Nutrition in Catering | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Gastronomia i Hotelarstwo | | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| Język wykładowy: | | Poziom studiów: | |
| Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 7 | <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-07Z-52_22 |

| | | | | |
|---|----|--|------------------------------------|---|
| Koordynator zajęć: | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | <p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu zasad planowania racji pokarmowych dla różnych grup ludności, z uwzględnieniem specyficznych potrzeb żywieniowych, kosztów oraz elementów zrównoważonej konsumpcji.</p> <p>Wykłady: Cele planowania żywienia dla grup ludności. Formy, charakterystyka i znaczenie żywienia zbiorowego. Narzędzia wykorzystywane w planowaniu i ocenie jadłospisów. Zastosowanie zasad prawidłowego żywienia, zaleceń, norm żywienia i modelowych racji pokarmowych w planowaniu żywienia zbiorowego. Ocena wartości odżywczej planowanych jadłospisów. Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (np. dzieci, młodzież, osoby dorosłe i starsze, osoby aktywne fizycznie). Zrównoważona konsumpcja w planowaniu żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowych. Planowanie jadłospisów dla wybranych grup (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, kobiet ciężarnych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej itp.) z uwzględnieniem kosztów i aktualnych zaleceń. Ocena prawidłowości zaplanowanych jadłospisów w oparciu o metody ilościowe i jakościowe. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p> | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | <p>a) Wykład; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p> | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykłady z wykorzystaniem multimediów; metoda World Cafe. Ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, przygotowanie projektów, metody aktywizujące: dyskusja, rozwiązywanie problemu, burza mózgów. | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | Podstawowa wiedza na temat żywienia człowieka. | | |
| Efekty uczenia się: | | treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego | |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup | K_W04 | 1 |
| | W2 | zna skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii | K_W02 | 1 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów | K_U01, K_U010 | 1 |
| | U2 | potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji | K_U03, K_U07 | 1 |
| | U3 | potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia | K_U012 | 1 |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym | K_K03 | 1 |
| | K2 | jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych | K_K04 | 1 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu planowania racji pokarmowych zgodnie z aktualną wiedzą i uwzględnieniem specyficznych potrzeb żywieniowych grup populacyjnych, potrzebnych do podnoszenia jakości posiłków w żywieniu zbiorowym. | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie jadłospisów i przeprowadzenie ich oceny oraz modyfikacji | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się : | | Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: sprawozdania z realizowanych zadań, protokołów ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu. | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | | Ocena z egzaminu - 40%, ocena z ćwiczeń - 60% | | |

| | |
|---|------------------------------|
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa i komputerowa |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. EAT-Lancet Commission. Summary Report of the EAT-Lancet Commission. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Food Planet Health (2019) 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Górnicka M., Jeruszka-Bielak M., Chłopecka J. [red. M. Widz] (2020): Wiem, co jem. Propozycje szkolnych posiłków jednodaniowych, Mst. St. Warszawa. 4. Institute of Medicine (US) Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes; Institute of Medicine (US) Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. Dietary Reference Intakes: Applications in Dietary Planning. Washington (DC): National Academies Press (US); 2003. PMID: 25057648. 5. Jeruszka-Bielak M., Sulich A., Górnicka M. i in. (2017): Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach. Wyd. Mst. St. Warszawa 6. Kasper N, Mandell C, Ball S, Miller AL, Lumeng J, Peterson KE. The Healthy Meal Index: A tool for measuring the healthfulness of meals served to children. Appetite. 2016; 103:54-63. doi: 10.1016/j.appet.2016.02.160. 7. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020; https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2020 8. Talerz Zdrowego Żywienia, 2020; https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/talerz-zdrowego-zywienia | |
| UWAGI | |
| Ćwiczenia odbywają się w układzie trzygodzinnym | |

*) 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: | 1,6 ECTS |

Opis zajęć (syllabus)

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-------------|----------|
| Nazwa zajęć: | Seminarium dyplomowe | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Graduation Seminar | | |
| 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 type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7 | <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-07Z-53_22 |

| | | | | |
|--|----|---|---|------------------|
| 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 30 | | |
| 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 | |
| | | | Siła dla ef. kier* | |
| 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: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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: | 1,2 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: | 7 <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-07Z-54_22 |

| | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 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 opisującej 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 gastronomii i hotelarstwa. 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 : | Pisemna 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. Zabielski R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej (<https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf>)
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 |