

Nazwa zajęć:	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Technological design of catering enterprises and hotel objects		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
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: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-33_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 zaplecza 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 pięter (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:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>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</p> <p>W2 – zna i rozumie czynniki determinujące funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi identyfikować i rozwiązywać zadania inżynierskie o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego funkcjonowania obiektu</p> <p>U2 – potrafi pozyskiwać i analizować informacje niezbędne do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do współpracy w grupie w celu wykonania zadania projektowego</p> <p>K2 – jest gotowy do myślenia i działania w sposób kreatywny</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie elementów projektu technologicznego wybranego zakładu gastronomicznego i obszaru hotelowego		
Forma 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.		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena 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 zg. 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., Grzebińska 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. Grzebińska W. (2012): "Organizacja zaplecza hotelowego" w: Ozimek I. [red.] "Współczesna turystyka i rekreacja - nowe wyzwania i trendy". Wyd. SGGW, s.153 – 168. 5. Grzebińska 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6	

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:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Ma ogólną wiedzę dotyczącą 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	1, 1
Wiedza -W2	Ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie zakładówgastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich	K_W03, K_W08	1, 1
Umiejętności – U1	Posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego funkcjonowania obiektu	K_U11, K_U02	1, 1
Umiejętności – U2	Posiada umiejętności pozyskiwania i analizowania informacji danych niezbędnych do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych	K_U11	1
Kompetencje – K1	Potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego	K_K06	1
Kompetencje – K2	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Polish regional cuisine and national cuisines		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st.	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-34_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchniach innych narodów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu.</p> <p>Wykłady: Uwarunkowania historyczne polskiej kuchni, w tym wpływy obcych kuchni. Polskie regiony kulinarne i ich współczesne kultywowanie. Specyfika technologiczna kuchni europejskiej, amerykańskiej i azjatyckiej – 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 azjatyckiej, Kuchni basenu Morza Śródziemnego, kuchni amerykańskiej, kuchni skandynawskiej. Technologia dań 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. Technologia dań kuchni staropolskiej. Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach świata. Technologia przygotowania dań kuchni żydowskiej</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia, liczba godzin 45 (15 x 3 h)		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>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</p> <p>W2 – zna i rozumie technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów</p> <p>U2 - potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej</p> <p>K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych</p> <p>K3 - jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania)		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 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			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6			

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:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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
Wiedza – W2	zna i rozumie technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Systemy technologiczne w produkcji potraw	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Technological systems in food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
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:	5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-35_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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. 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 wypieki).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) 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, 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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych</p> <p>W2 – zna i rozumie czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych</p> <p>U2 – potrafi określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych</p> <p>U3 – potrafi przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1- jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw</p> <p>K2 – jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług gastronomicznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	zaliczenie pisemne, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, kolokwia podczas ćwiczeń, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma 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:	<ol style="list-style-type: none"> Lewicki P. P. (2017): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa. Wierzbička A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW Warszawa. Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa. 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		

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W2	zna i rozumie wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych	K_W03	1
Umiejętności – U1	potrafi dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych	K_U03	1
Umiejętności – U3	potrafi przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw	K_K01	1
Kompetencje – K2	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik technologii produkcji potraw oraz organizacji usług gastronomicznych	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Systemy informatyczne w hotelarstwie	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	IT systems in the hospitality		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
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):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-36_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem jest zapoznanie studentów z powszechnie stosowanymi technologiami informatycznymi tworzącymi tzw. Inteligentne hotele. Ćwiczenia: 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 laboratoryjne; 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:	Wiedza: W1 – zna i rozumie systemy zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem, W2 – zna i rozumie podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim	Umiejętności: U1 – potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego, U2 – potrafi zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu, U3 – potrafi wykonywać oraz modyfikować raporty z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	Kompetencje: K1– jest gotów do poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej
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%		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steglański 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. Górka-Warsewicz H., Świątek 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	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6		

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:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie systemy zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem	K_W07	2
Wiedza – W2	zna i rozumie podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim	K_W07	2
Wiedza – W3	potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_U01,	2
Umiejętności – 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
Kompetencje – U3	potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	K_U01, K_U12	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej	K_K05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Systemy informatyczne w gastronomii	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	IT systems in gastronomy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-05Z-37_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności posługiwania się zaawansowanymi systemami oraz metodami informatycznymi w przedsiębiorstwach rynku gastronomicznego. W zakres ćwiczeń wchodzi takie tematy, jak: konstrukcja systemów informatycznych; posługiwanie się wielomodułowym systemem informatycznym do obsługi gastronomii (moduły magazynu, administratora, terminale kelnerskie, terminale kuchenne, funkcje rezerwacji, dostaw i fakturacji); 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:	Wiedza: W1 – zna i rozumie działania z zakresu funkcjonowania narzędzi informatycznych w gastronomii W2 – zna i rozumie zasady funkcjonowania systemów informatycznych na różnych poziomach stanowisk w przedsiębiorstwie	Umiejętności: U1 – potrafi podjąć dyskusję na temat konstrukcji systemów informatycznych U2 - potrafi zarządzać oraz korzystać z systemów informatycznych w gastronomii na różnych poziomach użytkowników U3 – potrafi samodzielnie zaprojektować proces wizualizacji danych o firmie z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	Kompetencje: K1 – jest gotowy do zastosowania narzędzi informatycznych w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwium teoretyczno-praktyczne		
Forma 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 Mołoniewicz J. Ciemna strona gastronomii, Wyd. Moja Consulting, 2015 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

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:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie działania z zakresu funkcjonowania narzędzi informatycznych w gastronomii	K_W07	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady funkcjonowania systemów informatycznych na różnych poziomach stanowisk w przedsiębiorstwie	K_W06	1
Umiejętności -U1	potrafi podjąć dyskusję na temat konstrukcji systemów informatycznych	K_U04	1
Umiejętności – U2	potrafi zarządzać oraz korzystać z systemów informatycznych w gastronomii na różnych poziomach użytkowników	K_U03	1
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie zaprojektować proces wizualizacji danych o firmie z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	K_U09	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do zastosowania narzędzi informatycznych w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	ECTS	4
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 st.	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-38_20

Koordinator zajęć:	
Prowadzący zajęcia:	
Jednostka realizująca:	
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

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, uwarunkowania rozwoju hotelarstwa i gastronomii 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. Controlling w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (badanieterenowe).</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30
-----------------------------------	--

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

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

Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii W2 - zna i rozumie zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim W3 – zna i rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami</p> <p>Umiejętności: U1 – potrafi zidentyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurencji U2 - potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych</p> <p>Kompetencje: K1– jest gotów do pracy w grupie, koordynowania jej działalności oraz podejmowania właściwych decyzji zarządczych na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji</p>
---------------------	--

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: zaliczenie na ocenę z treści wykładowych Ćwiczenia: analiza studium przypadku w formie projektu obejmującego analizę i ocenę procesu organizacji i zarządzania W wybranym przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
---	---

Forma 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 procesu organizacji i zarządzania (30%), ocena z prezentacji analizy studium przypadku (20%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Górska-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa, Kowrygo B.; Górska-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Gołębski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWE, Warszawa. 	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6	

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:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie specyfikę procesuzarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii	K_W08	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim	K_W08	1
Wiedza – W3	Zna i rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi zidentyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurencji	K_U01, K_U06	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	K_U03	1
Kompetencje – 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_K02, K_K05	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

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 st.	
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):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-39_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 w sektorze usług. 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). Zrównoważona agroturystyka. Inżynieria procesów jednostkowych oraz projektowanie ciągów technologicznych w gastronomii z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.</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:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia z wykorzystaniem multimediów, e-learning, projekty studenckie, analiza materiałów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną W2 – zna i rozumie podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	Umiejętności: 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 U2 – potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć U3 – przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych. Ćwiczenia: ocena materiałów przygotowanych przez studentów, zaliczenie pisemne.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne. Ćwiczenia: materiały przygotowane przez studentów, arkusze zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena materiałów przygotowanych przez studentów (30%), ocena zaliczenia pisemnego ćwiczeń (20%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, platforma e-learningowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna na miarę Ziemi. Książka i Wiedza, Warszawa. 2. Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wielkie tematy. Wyd. PWN, Warszawa		

3. Wysokińska Z., Witkowska A. (2016): Zrównoważony rozwój. Wybrane aspekty makro- i mikroekonomiczne. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego.
 4. Zakowska H. (2017): Opakowania a środowisko. Wymagania, standardy, projektowanie, znakowanie. Wyd. PWN, Warszawa

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy itp.), liczba godzin 6.

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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
Wiedza – W2	zna i rozumie podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	K_W05	1
Umiejętności – 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
Umiejętności – U2	potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć	K_U03	1
Umiejętności – U3	potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K-U08	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	K_K04	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: Polski		Poziom studiów: 1st	
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):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-41_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 przyzwyczajenie 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:	ćwiczenia laboratoryjne, 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, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki w 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:	Wiedza:	Umiejętności: WF_U01 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 WF_U02 potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych WF_U09 potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku WF_U13 potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	Kompetencje: WF_K01 prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej WF_K02 rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie WF_K03 ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych WF_K06 ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych systematyczny i aktywny udział w zajęciach		
Forma 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			

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – WF_U01	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_U03	1
Umiejętności – WF_U02	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U03	1
Umiejętności – WF_U09	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U03, K_U011	1, 1
Umiejętności – WF_U13	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U012	1
Kompetencje – WF_K01	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K03	1
Kompetencje –WF_K02	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K03, K_K04	1, 1
Kompetencje – WF_K03	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K04	1
Kompetencje – WF_K06	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K06	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy