

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 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: 7	<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-07Z-49_20

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
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:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 - zna i rozumie zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania W2 – zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności</td> <td>Umiejętności: U1 - potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw K3 – jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań K4 - jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych K5- jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 - zna i rozumie zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania W2 – zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	Umiejętności: U1 - potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw K3 – jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań K4 - jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych K5- jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku
Wiedza: W1 - zna i rozumie zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania W2 – zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	Umiejętności: U1 - potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw K3 – jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań K4 - jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych K5- jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ćwiczenia – opracowany projekt, przedstawiony w wersji multimedialnej i wersji papierowej			
Forma 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:				
<ol style="list-style-type: none"> Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Czarniecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, 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:	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 zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
Wiedza – 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 – U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania innowacyjnych potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
Umiejętności – U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
Kompetencje – K4	Jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Kompetencje – K5	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku	K_K07	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

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 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: 7	<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-07Z-50_20

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
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 intelektualnym 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 hotelarstwie – 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) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat organizacji i zarządzania			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie W2 - zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu, U2 – potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich, U3 - potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia</td> <td>Kompetencje: K1– jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie W2 - zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	Umiejętności: U1 – potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu, U2 – potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich, U3 - potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia	Kompetencje: K1– jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich
Wiedza: W1 – zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie W2 - zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	Umiejętności: U1 – potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu, U2 – potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich, U3 - potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia	Kompetencje: K1– jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych, projekt			
Forma 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%), dokumenty założycielskie (5%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górska-Warsewicz H. (red.) (2017): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. 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. Kostera M., Śliwa M. (2010): Zarządzanie w XXI wieku. Jakość, twórczość, kultura. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. 			

7. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa.
8. Górską-Warsewicz H., Świętkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).
9. Świętkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).

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:	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 nowoczesne trendy w hotelarstwie	K_W08	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu	K_U01, K_U03	1
Umiejętności – U2	potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_U03, K_U02	1
Umiejętności – U3	potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia,	K_U01, K_U06	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Obsługa ruchu turystycznego	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Tourist 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:	7 <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-07Z-51_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami obsługi ruchu turystycznego..</p> <p>Wykłady: Rodzaje i formy obsługi ruchu turystycznego. Podstawowe zasady organizacji, aktywizacji i obsługi imprez turystycznych i agroturystycznych. Funkcje biur podróży i ich rola w dystrybucji produktu turystycznego. Rola różnych form transportu w turystyce (transport autokarowy, lotniczy, kolejowy, morski). Agroturystyka jako forma turystyki wiejskiej: definicja, baza noclegowa na terenach wiejskich, zasady organizowania i prowadzenia gospodarstw agroturystycznych Zasady rozliczeń finansowych w obsłudze ruchu turystycznego, kalkulacja imprez turystycznych. Planowanie imprez turystycznych i agroturystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i przy zróżnicowanych usługachskładowych.</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 usługachskładowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady , liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, zadanie projektowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii oraz uwarunkowań funkcjonowania rynku hotelarskiego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie wybrane zagadnienia związane z obsługą ruchu turystycznego i agroturystyką W2 – zna zasady i techniki obsługi ruchu turystycznego i agroturystyki	Umiejętności: U1 – potrafi planować, kalkulować i rozliczać imprezy (pakiety) turystyczne i agroturystyczne w różnych wariantach czasowych, cenowych U2 – potrafi przygotować program imprezy turystycznej i agroturystycznej z harmonogramem czasowym	Kompetencje: K1 – jest gotów do współdziałania, oraz podejmowania właściwych decyzji w zakresie tworzenia imprez turystycznych i agroturystycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści teoretycznych Ćwiczenia: wykonanie i zaprezentowanie zadania projektowego na zdefiniowany temat		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione formularze zaliczeniowe, zadania projektowe, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne treści teoretycznych - 50% Wykonanie zadania projektowego - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bednarska M., Markiewicz E., Olszewski M., Gołembski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWN . 2. Górską-Warzewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kruczek (red.) (2009): Kompendium pilota wycieczek. Wyd. Proksenia, Kraków. 4. Kruczek Z. (red.) (2014): Obsługa ruchu turystycznego. Teoria i praktyka. Wyd. Proksenia, Warszawa. 5. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich, Wyd. SGGW, Warszawa. 6. 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		

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 – W1	zna i rozumie wybrane zagadnienia związane z obsługą ruchu turystycznego i agroturystyką	K_W08	1
Wiedza –W2	zna zasady i techniki obsługi ruchu turystycznego i agroturystyki	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi planować, kalkulować i rozliczać imprezy (pakiety) turystyczne i agroturystyczne w różnych wariantach czasowych, cenowych	K_U03	2
Umiejętności – U2	potrafi przygotować program imprezy turystycznej i agroturystycznej z harmonogramem czasowym	K_U01, K_U02	2
Kompetencje – K1	jest gotów do współdziałania, oraz podejmowania właściwych decyzji w zakresie tworzenia imprez turystycznych i agroturystycznych	K_K03, K_K06, K_K07	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Planowanie żywienia w gastronomii	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Planning nutrition in catering		
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: 7	<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-07Z-52_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
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: Źródła składników odżywczych w zwyczajowej diecie. Opracowanie założeń jadłospisów dla różnych grup ludności (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, kobiet ciężarnych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej itp). Zaplanowanie dekadowych jadłospisów dla wybranej grupy z uwzględnieniem kosztów i elementów zrównoważonej konsumpcji. Planowanie posiłków cateringowych. Ocena prawidłowości zaplanowanych jadłospisów w oparciu o metody ilościowe i jakościowe. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, przygotowanie projektów dyskusja, rozwiązywanie problemu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup W2 – zna skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów U2 – potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji U3 - potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	Kompetencje: K1– jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym K2 - jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie założeń do planowania jadłospisów, opracowanie jadłospisów i przeprowadzenie ich oceny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: kolokwium, projekt realizowany w czasie ćwiczeń (prezentacja), protokół ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 50%, oceny z kolokwium – 20%, ocena z projektu -30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Jarosz M., (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskie. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWŁ, Warszawa. 7. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E. (2004): Zasady racjonalnego żywienia. ODKK, Gdańsk. 8. Jarosz M. (2008). Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych. Wyd. IŻŻ, 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:	1,8 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 podstawowe zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup	K_W04	1
Wiedza – W2	zna skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów	K_U01, K_U010	1
Umiejętności – U2	potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji	K_U03, K_U07	1
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	K_U012	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym	K_K03	1
Kompetencje – K2	jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe X do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-07Z-53_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta/dyplomanta z wymogami obowiązującymi przy realizacji pracy inżynierskiej, ukierunkowanie studenta w obszarze tworzenia własnej pracy dyplomowej, pomoc metodyczna i merytoryczna przy realizacji pracy dyplomowej, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych - podejmowania dyskusji oraz przygotowywania prezentacji.</p> <p>Ćwiczenia: Precyzowanie obszaru zainteresowań dyptomantów, formułowanie celu i zakresu pracy. Dyskusja nad metodyką postępowania w przygotowaniu pracy. Sposoby gromadzenia materiałów źródłowych. Układ pracy dyplomowej. Konstrukcja poszczególnych rozdziałów i ich rola w całości pracy. Znaczenie analizy i syntezy w postępowaniu badawczym. Rola wnioskowania w pracy badawczej. Wymogi edytorskie – układ tekstu na stronie, typografia tekstu, składnia, pisownia nazw obcych i skrótów. Wymogi konstrukcyjne ilustracji (tabel, wykresów, rycin, map). Tworzenie spisu piśmiennictwa i zasady odwołań literaturowych. Sposoby przedstawiania i omawiania wyników. Formułowanie stwierdzeń i wniosków oraz ich prezentacja – multimedialna lub w formie referatu. Monitorowanie postępów w realizacji pracy. Przekazanie przez prowadzącego informacji na temat formalnych i merytorycznych zasad przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań własnych, prezentacje ustne studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów.</p> <p>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.</p> <p>U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa, 2002.			
2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa, 2009.			
3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa, 2011.			

4. Urban S. Ładoński W.: Jak napisać dobrą pracę magisterską. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego. Wrocław, 2010
 5. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
 6. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 4

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

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 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
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów.	K_U01, K_U04, K_U07	3
Umiejętności – 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
Umiejętności – U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U01, K_U08, K_U09	3
Kompetencje – 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 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy