

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Obsługa ruchu turystycznego			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Tourist services				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Dr Monika Świątkowska, dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami obsługi ruchu turystycznego, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z organizacją ruchu turystycznego i imprez turystycznych, specyfiką funkcjonowania przedsiębiorstwa turystycznego na rynku, a także pilotażu imprez turystycznych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Wprowadzenie do problematyki wykładów i obsługi ruchu turystycznego. Determinanty wewnętrzne i zewnętrzne wyjazdów turystycznych. Formy obsługi ruchu turystycznego. Funkcje biur podróży, agentów podróży i ich rola w dystrybucji produktu turystycznego. Pojęcie imprezy/ pakietu turystycznego, rodzaje i charakterystyka imprez turystycznych. Podstawowe zasady organizacji, aktywizacji i obsługi imprez turystycznych. Zasady organizacji i realizacji imprez hotelowych. Rozliczenia między działami hotelu przy komponowaniu pakietu hotelowego. Rola różnych form transportu w turystyce (transport autokarowy, lotniczy, kolejowy, morski). Charakterystyka usług przewodnickich i pilotażu. Ekonomiczne aspekty obsługi ruchu turystycznego. Zasady rozliczeń finansowych w obsłudze ruchu turystycznego, kalkulacja imprez turystycznych. Prezentacja projektów imprez turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i przy zróżnicowanych usługach składowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania				
Założenia wstępne:	Znajomość organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii oraz uwarunkowań funkcjonowania rynku hotelarskiego				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o wybranych zagadnieniach związanych z obsługą ruchu turystycznego; 02_W – zna zasady tworzenia, organizacji i realizacji imprezy/ pakietu turystycznego; 03_U – ma umiejętność planowania, kalkulowania i rozliczania imprez/ pakietów turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i usługach składowych;		04_U - potrafi przygotować program imprezy turystycznej z harmonogramem czasowym; 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje w zakresie tworzenia imprez turystycznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena wykonania zadania projektowego 50% Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50% 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Meyer B. (2011): Obsługa ruchu turystycznego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Kruczek Z. (red.) (2014): Obsługa ruchu turystycznego. Teoria i praktyka. Wyd. Proksenia, Warszawa Kruczek (red.) (2009): Kompendium pilota wycieczek. Wyd. Proksenia, Kraków Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa Gołębski G. (red.) (2003): Vademezum pilota grup turystycznych. Akademia Ekonomiczna w Poznaniu, Poznań Konieczna-Domańska A. (1999): Biura podróży na rynku turystycznym. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich, Wyd. SGGW, Warszawa Bosiacki S., Śniadek J. (2004): Metodyka i technika obsługi ruchu turystycznego. Akademia Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu, Poznań 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,8 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o wybranych zagadnieniach związanych z obsługą ruchu turystycznego	KP_W01, KP_W04, KP_W05, KP_W06, KP_W07
02_W	zna zasady tworzenia, organizacji i realizacji imprezy/ pakietu turystycznego	KP_W05, KP_W06, KP_W07
03_U	ma umiejętność planowania, kalkulowania i rozliczania imprez/ pakietów turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i usługach składowych	KP_U10, KP_U07, KP_U08,
04_U	potrafi przygotować program imprezy turystycznej z harmonogramem czasowym	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U08, KP_U11, KP_U12
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje w zakresie tworzenia imprez turystycznych	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyka			ECTS	8
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional training				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Dział hotelowy obiektu hotelarskiego; dział gastronomiczny hotelu / zakład gastronomiczny, lub praktyki objazdowe (różne miejsca praktyk w ciągu 3 lat studiów)				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Celem praktyki zawodowej jest przekazanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania zakładów gastronomicznych, technologii gastronomicznej, kuchni regionalnych i narodowych, technik stosowanych w gastronomii.</p> <p>Celem praktyki objazdowej jest zapoznanie się z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań regionalnych, jak również poznanie funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) zajęcia praktyczne; liczba godzin 200				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobierać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyki objazdowe: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę na temat kuchni regionalnej, technologii produkcji specyficznych wyrobów regionalnych, funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Proponowana przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji praktyka w regionie Trydent, Włochy i na Litwie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	<p>Praktyka hotelarska: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Bezpieczeństwo pracy, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Marketing usług, Podstawy ekonomii, Serwicyzacja konsumpcji</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Towaroznawstwo żywności, Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego, Higiena i toksykologia żywności,</p> <p>Praktyka objazdowa: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Marketing usług,</p>				
Założenia wstępne:	<p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu.</p> <p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka</p>				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz	04_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	05_K – ma świadomość znaczenia społecznej,	

	uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich 03_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności 01_W, 02_W, 03_W; Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K,	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę. Sprawozdanie z przebiegu praktyk	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę	
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu Praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	240 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	KP_W04
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	KP_W05
03_W	ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	KP_W03
04_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy informatyczne w hotelarstwie			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	IT systems in the hospitality				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Jerzy Gębski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Jerzy Gębski				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem jest zapoznanie studentów z powszechnie stosowanymi technologiami informatycznymi tworzącymi tzw. Inteligentne hotele. Takie wyposażenie stanowią zintegrowane moduły odpowiedzialne za poszczególne usługi oferowane w przedsiębiorstwie hotelowym. Zostanie zwrócona uwaga z jednej strony na systemy wykorzystywane w przedsiębiorstwach gastronomicznych, których celem jest zwiększenie efektywności działania przedsiębiorstwa poprzez zarządzanie personelem, śledzenie kosztów, ograniczenie a nawet eliminację błędów obsługi. Poznanie możliwości takich systemów ma na celu kształtowanie wyobraźni przyszłych ich użytkowników pod kątem pełniejszego ich wykorzystania do praktycznego wspomagania zarządzania lokalem gastronomicznym. Drugim celem przedmiotu jest poznanie popularnych systemów rezerwacyjnych stosowanych w branży hotelarskiej. Kolejnym celem jest poznanie narzędzi do obsługi finansowej, księgowej i kadrowej przedsiębiorstwa.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Samodzielne zadania wykonywane z wykorzystaniem komputera, prezentacja multimedialna,				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Wykorzystanie poszczególnych modułów systemu zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim poprzez wykorzystanie zintegrowanego pakietu „POSitive Hospitality” (Gastronomia, Recepcja, Pokój, Sale konferencyjne, SPA&Sport, Zarządzanie-Administracja, Parking). System rezerwacji hotelowej. Integracja różnych stosowanych w przedsiębiorstwie systemów informatycznych. Wykorzystanie pakietu oprogramowania biurowego do działań marketingowych oraz analizy wyników przedsiębiorstwa hotelarskiego.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:					
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową wiedzę z zakresu systemów zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem 02_W – zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim 03_U – potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską		04_U – potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego, zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu 05_K – ma świadomość potrzeby poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zaliczenie ćwiczeń (2 testy praktyczne) 70%, projekt systemu informatycznego w przedsiębiorstwie gastronomiczno-hotelarskim 30%				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prace w formie elektronicznej przechowywane na platformie e-learningowej lub na serwerze plików				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium 1 – 35% materiału efekty (01_W, 02_W) Kolokwium 2 – 35% materiału (03_U, 02_W) Projekt systemu informatycznego – 30% materiału (04_U, 05_K) Każdy z elementów musi być zaliczony na co najmniej 50%. Ocena ostateczna to średnia ważona wszystkich składowych. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium informatyczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stegliński J., (2008): Inteligentna restauracja. Przegląd gastronomiczny, nr 4, s. 16 2. Bernat M. (2015): Zarządzanie hotelem: wybrane zagadnienia. Difin, Warszawa. 3. Oksiński M., (2011): Lokal sprawnie zarządzany. Nowości gastronomiczne, nr 4, s 30-33 4. Mielczarek, M. 2006. Z Amadeusem na drodze do zwiększenia. Rynek Turystyczny, nr 7, s. 42-43, 5. Górka-Warsewicz H., Świstak E. red. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa 6. Turkowski M. (2010) Marketing usług hotelarskich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa. 7. Mikuta B., Świątkowska M. red. (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa 8. Czasopisma: Rynek turystyczny, Wiadomości Turystyczne, TTG Polska. 9. Portale WWW oferujące rozwiązania informatyczne dla przedsiębiorstw z branży hotelarskiej.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	55 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową wiedzę z zakresu systemów zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem	KP_W03, KP_U02
02_W	zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim	KP_W03,
03_U	potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	KP_U02
04_U	potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego, zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu	KP_U08, KP_U06
05_K	ma świadomość potrzeby poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej	KP_K01, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr inż. Danuta Jaworska				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat wpływu procesu kulinarnego na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne uzyskanych potraw, a także wiedzy na temat wydajności procesu, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotności, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii, doboru technik kulinarnych i urządzeń do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Omówienie wyników przeprowadzanych doświadczeń.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych obróbki wstępnej stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Charakterystyka podstawowych procesów obróbki cieplnej: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii (cook-serve, cook-chill, cook-freeze, sous-vide). Proces technologiczny mięsa (drobiowe, wieprzowe) w technologii gastronomicznej. Obróbka wstępna i cieplna ryb. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Kuchnia molekularna. Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie żywności wygodnej (półproduktów) w żywieniu zbiorowym. Technologia sporządzania zakąsek. Technologia zup i sosów. Technologia ciast o strukturze gąbczastej i ciast o strukturze kruchej. Technologia sporządzania deserów.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologii żywności, Mikrobiologia żywności, Chemia żywności, Analiza sensoryczna, Towaroznawstwo żywności, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie.				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii 02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania		03_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym 04_K - potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W, 02_W – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin pisemny Efekty 03_U, 04_K, 05_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, omówienie uzyskanych wyników, sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy własnej studenta Efekt 04_K, 05_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną 2. Sprawozdania pisemne w grupach wykonujących zadania eksperymentalne 3. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z kolokwiów, sprawozdań, egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 1-50%; punktacja za ćwiczenia (Kolokwia i Sprawozdania) – 50% Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Zalewski S. (red.) (2007): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa. 2. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	130 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W08
03_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	kierunkowy	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management and organization in hospitality industry		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	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.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, badanie terenowe i analiza studium przypadku w grupach problemowych		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Hotelarstwo i gastronomia w aspektach organizacyjnych i zarządczych – wiadomości ogólne. Pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Podstawowe rodzaje przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich: ich podział i charakterystyka. Uwarunkowania rozwoju i funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. Proces zarządzania w hotelarstwie i gastronomii a organizacja usług podstawowych i dodatkowych. 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. Interesariusze przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych – rodzaje, zasady współpracy.</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 (badanie terenowe).</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy organizacji i zarządzania		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość podstaw organizacji i zarządzania		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii, 02_W - zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem intelektualnym, 03_W - rozumie uwarunkowania funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami, 04_U - identyfikuje rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania,	05_U- potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty: 01, 02, 03, 04, - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 03, 05, 06 - w trakcie ćwiczeń w ramach analizy wyników badania terenowego i indywidualnych przypadków przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); badanie terenowe i studia przypadków
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena studiów przypadków 15% 2. Ocena raportu z badania terenowego 25% 3. Ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych 20% 4. Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Górską-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa 2. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H., Świątek E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. 5. Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. 6. Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. 7. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa, 8. Kowrygo B.; Górską-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. 9. Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 10. Gołembski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWE, Warszawa. 	
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	132 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii,	KP_W05, KP_W06, KP_W04
02_W	zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem intelektualnym,	KP_W07
03_W	rozumie uwarunkowania funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami,	KP_W05, KP_W07
04_U	identyfikuje rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania,	KP_U10,
05_U	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	KP_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	KP_K02, KP_K03, KP_K05, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Quality and food safety management in catering		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Beata Bilska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem obowiązkowego systemu HACCP i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnym z normą ISO serii 22000. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji i dystrybucji żywności na bazie wymienionych systemów. Uświadomienie znaczenia bezpieczeństwa żywności jako jednego z aspektów jakości żywności. Kształtowanie umiejętności określenia metod weryfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Omówienie systemu ISO serii 9000 i innych nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych audiowizualnych prezentacji, ćwiczenia - praca w zespołach nad realizacją studium przypadku		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka obligatoryjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz metod nieobligatoryjnych. System HACCP – podstawy, zasady, etapy wdrażania. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z ISO serii 22000. Podział zagrożeń zdrowotnych uwzględnianych w systemie HACCP i systemie ISO 22000. Analiza zagrożeń, wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli, wyznaczanie limitów krytycznych, monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP. Wdrażania systemu HACCP i zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach gastronomicznych i cateringu. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP. System zarządzania jakością zgodny z ISO serii 9000 oraz inne systemy do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności dla wybranego studium przypadku, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń. Krytyczne Punkty Kontroli – wyznaczanie, limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące. Zarządzanie planem HACCP. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP. Procedury systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodne z normą ISO 22000 dla wybranego studium przypadku.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Higiena i toksykologia żywności		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o systemie HACCP 02_W – ma wiedzę o systemach zarządzania jakością żywności 03_U – ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	04_K – potrafi współpracować w grupie 05_K - potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin z materiału wykładowego, 04_K, - obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach, 03_U, 05_K – zespołowe opracowanie dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożona dokumentacja systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wraz z oceną Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opracowanie dokumentacji systemowej 50% Egzamin z materiału wykładowego 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala seminaryjna – ćwiczenia		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.) (2014): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
2. Wiśniewska M., Malinowska E. (2011): Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wyd. Difin, Warszawa.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.
4. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Sikora T., Kijowski J. (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	101,5 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o systemie HACCP	KP_W10
02_W	ma wiedzę o systemach zarządzania jakością żywności	KP_W10
03_U	ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	KP_U01
04_K	potrafi współpracować w grupie	KP_K02
05_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	KP_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie człowieka		ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutrition			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Anna Kołłątis-Dołowy			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywnienia			
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej z żywienia człowieka, jego wpływie na zdrowie; o roli makro- i mikroskładników; zapotrzebowaniu, źródłach składników odżywczych; skutkach niewłaściwego spożycia składników pokarmowych z pożywieniem. Przedmiot stanowi wprowadzenie do podstaw dietetyki, planowania żywienia dla różnych grup ludności, podstaw oceny żywienia.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ogólna charakterystyka przedmiotu żywienia na tle historycznych doświadczeń i badań naukowych; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie i rola żywienia dla zdrowia. Składniki pokarmowe, i odżywcze; energetyczne, budulcowe, regulujące. Pojęcie zapotrzebowania, normy żywieniowe i zalecenia. Skutki niedoborów i nadmiarów pokarmowych. Przemiana materii i energii u człowieka. Wydatki energetyczne i ich bilansowanie. Charakterystyka makroskładników: białek, tłuszczów i węglowodanów, ich podział, funkcje, strawność, wzajemne oddziaływania w organizmie. Składniki regulujące procesy i funkcje ustroju: witaminy i składniki mineralne: podział, rola i działanie, objawy niedoborów i nadmiarów; suplementy. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Skład i wartość odżywcza produktów i grup produktów, źródła składników odżywczych; wpływ procesów technologicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość energetyczna produktów spożywczych. Określanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych i jej zmianach pod wpływem procesów technologicznych. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą białka. Gospodarka wodno-elektrolitowa i równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia – badania antropometryczne i lekarskie. Upowszechnianie wiedzy o żywieniu w działalności gastronomicznej.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy biochemii, Podstawy fizjologii człowieka, Chemia żywności			
Założenia wstępne:	Znajomość budowy układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych			
Efekty kształcenia:	01_W – zna rolę i znaczenie składników pokarmowych dla funkcjonowania i zdrowia organizmu oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze 02_W – ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i jej zmianach pod wpływem procesów technologicznych 03_U – umie w podstawowym zakresie ocenić prawidłowość żywienia oraz wskazać błędy żywieniowe i określić metody ich ograniczania	04_U – umie zaprojektować materiały edukacyjne dotyczące żywności i żywienia na potrzeby gastronomii 05_K – samodzielnie wyciąga wnioski, potrafi myśleć w sposób kreatywny		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń, 03_U, 04_U, 05_K - kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń, projekt materiałów edukacyjnych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w protokołach egzaminacyjnych, kolokwia z ocenami, materiały edukacyjne, prezentacje prac projektowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 60%, Kolokwia – 35%, Projekt materiałów edukacyjnych – 5%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, sala ćwiczeniowa, sala laboratoryjna			

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa 5. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
<p>UWAGI Ćwiczenia w jednostkach 3. godzinnych</p>

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna rolę i znaczenie składników pokarmowych dla funkcjonowania i zdrowia organizmu oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze	KP_W09, KP_W10
02_W	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i jej zmianach pod wpływem procesów technologicznych	KP_W08
03_U	umie w podstawowym zakresie ocenić prawidłowość żywienia oraz wskazać błędy żywieniowe i określić metody ich ograniczania	KP_U08, KP_U09
04_U	umie zaprojektować materiały edukacyjne dotyczące żywności i żywienia na potrzeby gastronomii	KP_U12
05_K	samodzielnie wyciąga wnioski, potrafi myśleć w sposób kreatywny	KP_K08

