

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|---|-----------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Planowanie żywienia dla różnych grup ludności | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Nutrition planning for different population groups | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywienia Człowieka | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 5 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia oraz potrzeb żywieniowych różnych grup ludności z uwzględnieniem płci, wieku, stanu fizjologicznego, aktywności fizycznej, warunków środowiskowych koniecznych przy planowaniu żywienia oraz zastosowanie jej w praktyce. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Dyskusja, rozwiązywanie problemu | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Zasady prawidłowego żywienia oraz zalecenia, normy żywieniowe i modelowe racje pokarmowe dla różnych grup ludności oraz zalecenia dla gastronomii. Charakterystyka żywienia różnych grup ludności (dzieci, młodzież, osoby dorosłe i starsze, kobiety ciężarne) z uwzględnieniem m.in.: błędów żywieniowych, zaleceń żywieniowych, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego. Czynniki wpływające na sposób żywienia, w tym preferencje żywieniowe różnych grup ludzi. Zasady planowania jadłospisów ze szczególnym uwzględnieniem: urozmaicenia pożywienia (skład, smak, zapach, barwa, konsystencja, równowaga kwasowo-zasadowa, techniki kulinarne, pracochłonność), upodobań oraz kosztów.</p> <p>Ćwiczenia: Źródła składników odżywczych w zwyczajowej diecie. Zasady planowania, układania oraz ocena jadłospisów dla wybranych grup ludności (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, kobiet ciężarnych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej, wegetarian itp.), oraz jadłospisów o zróżnicowanym koszcie. Ocena wartości odżywczej posiłków typu „fast food”. Ocena wartości odżywczej oraz planowanie posiłków cateringowych. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Podstawy fizjologii człowieka, Żywienie człowieka, Towaroznawstwo żywności | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość zagadnień związanych z fizjologią i żywieniem człowieka oraz wartością odżywczą żywności | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych 02_W - zna zasady planowania żywienia dla różnych grup ludności 03_U - potrafi zaplanować jadłospisy dla różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb | 04_K – prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W – kolokwium, egzamin 02_U – ocena wykonania zadań w trakcie ćwiczeń 03_K – ocena aktywności i zaangażowania studenta w trakcie zajęć | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Oceny z egzaminu (protokoły, egzaminacyjna praca pisemna z oceną), kolokwia (okresowe prace pisemne z oceną) | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z egzaminu - 60% Oceny z ćwiczeń (kolokwia, ocena aktywności itp.) - 40% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa i dydaktyczna | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Grzymiński M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2005): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. | | | | |

8. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E. (2004): Zasady racjonalnego żywienia. ODKK, Gdańsk.
Inne materiały edukacyjne udostępniane przez prowadzących

UWAGI

Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych

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: | 100 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.: | 1 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 składu produktów żywnościowych | KP_W09 |
| 02_W | zna zasady planowania żywienia dla różnych grup ludności | KP_W08 |
| 03_U | potrafi zaplanować jadłospisy dla różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb | KP_U09 |
| 04_K | prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia | KP_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|-------------------|---|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
| Nazwa przedmiotu: | Podstawy finansów i rachunkowości | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Bases of corporate finance and accountancy | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz, dr Agnieszka Bobola, dr Agnieszka Maciąg | | | | |
| 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 III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 5 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Przedstawienie wiedzy z zakresu finansów, rachunkowości i wybranych aspektów matematyki finansowej w gastronomii i hotelarstwie z uwzględnieniem takich obszarów jak: sprawozdania finansowe przedsiębiorstw, ocena sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja procesów gospodarczych, rachunek kosztów, analiza projektów inwestycyjnych, ocena zadłużenia przedsiębiorstwa, koszt kapitału, rentowność przedsięwzięć gospodarczych. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadków analizowane w grupach problemowych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Ogólne problemy finansów przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Sprawozdawczość finansowa jako źródło informacji o przedsiębiorstwie i podstawa podejmowania decyzji. Bilans. Rachunek zysków i strat.</p> <p>Podstawy matematyki finansowej: Stopa procentowa i stopa dyskontowa – pojęcia i rodzaje. Stopa zwrotu. Wartość pieniądza w czasie – wartość przyszła i obecna (bieżąca). Kredyty – schematy spłaty. Metody konwersji długu. Metody oceny i porównywania projektów inwestycyjnych.</p> <p>Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podstawy prawne. Systemy informacyjny rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych.</p> <p>Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Zasady wyceny w rachunkowości. Regulacje ustawowe dotyczące prowadzenia ksiąg rachunkowych. Inwentaryzacja składników aktywów i pasywów.</p> <p>Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie – rodzaje kosztów, rozliczanie kosztów. Rentowność przedsięwzięć gospodarczych w aspekcie zarządzania kosztami. Analiza rentowności i wrażliwości przedsiębiorstwa. Finansowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego własne i obce. Kierunki pozyskiwania kapitałów obcych w przedsiębiorstwie.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty matematyki finansowej w zakresie wartości pieniądza w czasie. Przyszła i obecna wartość pieniądza. Ocena finansowa przedsiębiorstwa: analiza pionowa i pozioma. Analiza płynności finansowej i sprawności działania. Analiza rentowności przedsiębiorstwa. Wybrane aspekty matematyki finansowej w zakresie oceny projektów inwestycyjnych, włączając proste i dyskontowe metody oceny przedsięwzięć inwestycyjnych. Wykorzystanie matematyki finansowej w kalkulacji kosztu kapitału obcego w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Wybrane aspekty matematyki finansowej w zakresie kalkulacji rat kredytów. Ewidencjonowanie operacji gospodarczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Dokumentowanie operacji gospodarczych. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie. Próg rentowności w działalności gastronomicznej i hotelarskiej w ujęciu praktycznym. Analiza wrażliwości.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Podstawy ekonomii | | | | |
| Założenia wstępne: | Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma ogólną wiedzę o finansach, rachunkowości i matematyce finansowej w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych, 02_W – definiuje elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego, 03_W – zna zasady matematyki finansowej i przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku | | 05_U – stosuje wybrane metody matematyki finansowej, kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz sporządzania tabeli spłat kredytów, | | |

| | | |
|---|---|--|
| | kosztów z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich, 04_U – posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstw, | 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie. |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W do 03, U, 05_U - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 06_K - w trakcie ćwiczeń w ramach analizy projektu i indywidualnych przypadków przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | 1. Ocena studiów przypadków 20% 2. Ocena projektu 20% 3. Ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych 30% 4. Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 30% | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | |
| 1. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, Wyd. 5, Warszawa. 2. Górską-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H. (2012): Miary efektywności przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich, (w:) Górską-Warsewicz H., Sawicka B.: Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa. 6. Ciołek M. (2011): Finanse przedsiębiorstw w przykładach i zadaniach, Wyd. CeDeWu, Warszawa. 7. Szczęsny W. (2010): Finanse. Zarys wykładu. Wyd. Difin, Warszawa. 8. Duliniec A. (2011): Finansowanie przedsiębiorstwa. Strategie i instrumenty. Wyd. PWE, Warszawa. 9. Sawicki K. (red.) (2009): Podstawy rachunkowości. Wyd. PWE, Warszawa. 10. Gurgul, H., Suder, M., (2011): Matematyka dla kierunków ekonomicznych. Wyd. Wolters Kluwer. 11. Podgórska, M., Klimkowska, J., (2005): Matematyka finansowa. Wyd. Naukowe PWN, 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: | 125 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.: | 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 ogólną wiedzę o finansach i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwałe i obcego, dokumentowanie i ewidencjonowanie operacji gospodarczych | KP_W01, KP_W05 |
| 02_W | definiuje elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa | KP_W05 |
| 03_W | zna zasady przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów, inwentaryzacji oraz wyceny zapasów w magazynach z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich | KP_W05 |
| 04_U | posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstw | KP_U12 |
| 05_U | stosuje wybrane metody matematyki finansowej kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz sporządzania tabeli spłat kredytów, | KP_U01 |
| 06_K | potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie | KP_K02, KP_K08 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|-----------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Polish regional cuisine and national cuisines | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordinator 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 III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 5 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | 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. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin .15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Uwarunkowania historyczne polskiej kuchni, w tym wpływy obcych kuchni. Polskie regiony kulinarne i ich współczesne kulturowanie. 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> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Technologia gastronomiczna, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Analiza sensoryczna, Higiena i toksykologia żywności | | | | |
| Założenia wstępne: | Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw. | | | | |
| Efekty kształcenia: | <p>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</p> <p>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</p> | | <p>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</p> <p>04_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role</p> <p>05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną</p> | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty 01_W, 02_W – prezentacja 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: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja aktywności na ćwiczeniach. 3. Prezentacje multimedialne związane z tematyką ćwiczeń 4. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 50%; punktacja za ćwiczenia: kolokwia, sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW. | | | | |

| | |
|--|--|
| 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 | |

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: | 147 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: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|-----------------------------|---|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Technological design of catering enterprises and hotel objects | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr inż. Wiesława Grzesińska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Wiesława Grzesińska, dr inż. Marzena Tomaszewska, dr inż. Beata Bilka | | | | |
| 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 III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 5 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | <p>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> | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | <p>a) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 45</p> | | | | |
| Metody dydaktyczne: | <p>Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej.</p> <p>Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.</p> | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykład: 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> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | <p>Hotelarstwo, Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Higiena i toksykologia żywności, Technologia gastronomiczna</p> | | | | |
| Założenia wstępne: | <p>Ogólna wiedza na temat hotelarstwa, zarządzania i organizacji w hotelarstwie, technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów hotelarskich i gastronomicznych.</p> | | | | |
| Efekty kształcenia: | <p>01_W – 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</p> <p>02_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich</p> <p>03_U – posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego i hotelarskiego</p> | | <p>04_U – 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</p> <p>05_K – potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego</p> <p>06_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny</p> | | |

| | |
|--|---|
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty: 03_U; 04_U; 06_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 05_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W, 02_W - zaliczenie pisemne |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | 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 cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali 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., Grzezińska 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. Grzezińska W. (2012): "Organizacja zaplecza hotelowego" w: Ozimek I. [red.] "Współczesna turystyka i rekreacja - nowe wyzwania i trendy". Wyd. SGGW, s.153 – 168. 5. Grzezińskiej W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych., Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Kołozyn – 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 | |

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: | 126 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.: | 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 ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie | KP_W03 |
| 02_W | ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich | KP_W04 |
| 03_U | posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego i hotelarskiego | KP_U07 |
| 04_U | 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 | KP_U08 |
| 05_K | potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego | KP_K02 |
| 06_K | potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny | KP_K08 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|------------|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | kierunkowy | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|------------|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Techniki i technologie w gastronomii i cateringu | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Techniques and technologies in catering | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Dominika Guzek | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu | | | | |
| Jednostka realizująca: | Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 5 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dostarczenie wiedzy o metodach, technikach i technologiach stosowanych w gastronomii i cateringu. Dostarczenie umiejętności z zakresu technik i technologii stosowanych w gastronomii i cateringu przy określeniu ich przydatności w praktyce. Zdobycie umiejętności doboru opakowań celem zapewnienia surowcom i potrawom warunków zapewniających zachowanie ich jakości i wartości odżywczej. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów teoretycznie i praktycznie z wybranymi technikami i technologiami w gastronomii i cateringu. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 45 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Zajęcia praktyczne, doświadczenie/eksperyment, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Znaczenie i zakres technik i technologii w gastronomii i cateringu. Zapotrzebowanie na surowce spożywcze w wybranych technologiach – określenie efektywności procesów i kosztów nakładu. Wpływ stosowanych technik i urządzeń w trakcie procesu uzależniony od jakości i temperatury początkowej, wymiarów geometrycznych urządzenia oraz środowiska obróbki - na przykładzie przystawek. Możliwości zastosowywania technik efektywnego łączenia składników - na przykładzie zup. Techniki i technologie stosowane w produkcji gastronomicznej produktów przeznaczonych do bezpośredniego serwowania, przeznaczone do przechowywania w warunkach wysokich temperatur i przeznaczone do serwowania w warunkach odmiejszczonych od ich wytworzenia - na przykładzie dań głównych. Wpływ technik i technologii na możliwości napowietrzania, kształtowania i osiągnięcia zaprojektowanych właściwości tekstury - na przykładzie dań, deserów. Napoje bezalkoholowe z zastosowaniem różnych technik i narzędzi. Etapy procesu technologicznego – wpływ na możliwości stosowania wybranych technik i technologii na uzyskiwanie zamierzonych efektów. Projektowanie warunków zapobiegającym niekorzystnym zmianom powstającym podczas procesu technologicznego i transportu w warunkach wysokich i chłodniczych temperatur. Określenie możliwości zastosowania funkcji i rodzajów opakowań (MAP, VP, "skin pack") stosowanych w gastronomii i cateringu. Określenie warunków doboru systemów pakowania w warunkach zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności. Analiza właściwości fizycznych i sensorycznych potraw oraz możliwości zastosowania technik</p> <p>Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | | | | | |
| Założenia wstępne: | Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu podstawowych urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii, jak również z zakresu towaroznawstwa produktów mięsnych, zbożowych, mlecznych i warzywnych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę z zakresu etapów procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu 02_U – potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej | 03_K – posiada świadomość pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu 04_K – potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_K, 04_K – opracowywanie projektu zawierających i ocena punktowa umiejętności przygotowanych projektów oraz sprawozdania | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i punktów za autorski projekt. | | | | |

| | |
|--|--|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Sprawozdania (50%), autorski projekt (50%). |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna, laboratorium. |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Brown M (red.). (2008): Chilled Foods - A Comprehensive Guide (3rd Edition): Chapter 8: Modified atmosphere and active packaging of chilled foods; Woodhead Publishing. 2. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007 | |
| 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: | 128 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.: | 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 z zakresu etapów procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu | KP_W03 |
| 02_U | potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej | KP_U03 |
| 03_K | posiada świadomość pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu | KP_K01 |
| 04_K | potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role | KP_K02 |