

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Planowanie żywienia dla różnych grup ludności</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition planning for different population groups				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Magdalena Górnicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywienia Człowieka</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>5</b>	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 h; b) ćwiczenia; liczba godzin 30 h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, dyskusja, rozwiązywanie problemu				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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. Modyfikacje jadłospisów w ramach diet alternatywnych. Metody oceny prawidłowości zaplanowanych jadłospisów.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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) i ich zaplanowanie. Ocena prawidłowości zaplanowanych jadłospisów w oparciu o metody jakościowe. Planowanie jadłospisów o zróżnicowanym koszcie. Ocena wartości odżywczej oraz planowanie posiłków typu „fast food”. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
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, 02_W – kolokwium, egzamin 03_U, 04_K – ocena wykonania zadań w trakcie ćwiczeń, projekt realizowany w czasie ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu - 50%</b> <b>Oceny z kolokwiów – 20%</b> <b>Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (projekt) -30%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.</li> <li>Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2005): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa.</li> <li>Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> </ol>				

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

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:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy finansów i rachunkowości</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Bases of corporate finance and accountancy				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>5</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie wiedzy z zakresu finansów i rachunkowości 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 15h; b) ćwiczenia; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne, praca w grupach, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Ogólne problemy finansów przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Sprawozdawczość finansowa jako źródło informacji o przedsiębiorstwie i podstawa podejmowania decyzji. Bilans. Rachunek zysków i strat. Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podstawy prawne. Systemy informacyjny rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Zasady wyceny w rachunkowości. Regulacje ustawowe dotyczące prowadzenia ksiąg rachunkowych. Inwentaryzacja składników aktywów i pasywów. 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><b>Ćwiczenia:</b> 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):	-				
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 trwałe 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 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, 05_U – stosuje wybrane metody kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz sporządzania tabeli spłat kredytów, 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 studium 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:	<b>Ocena projektu - 30%</b> <b>Ocena zadań ćwiczeniowych – 30%</b> <b>Ocena z zaliczenia pisemnego treści wykładowych - 40%</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, Wyd. 5, Warszawa.</li> <li>2. Górską-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>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.</li> <li>4. Górską-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>6. Ciołek M. (2011): Finanse przedsiębiorstw w przykładach i zadaniach, Wyd. CeDeWu, Warszawa.</li> <li>7. Szczęsny W. (2010): Finanse. Zarys wykładu. Wyd. Difin, Warszawa.</li> <li>8. Duliniec A. (2011): Finansowanie przedsiębiorstwa. Strategie i instrumenty. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>9. Sawicki K. (red.) (2009): Podstawy rachunkowości. Wyd. PWE, Warszawa.</li> </ol>	
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:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>4 ECTS</b>

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 trwały i	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	KP_W05
03_W	zna zasady przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów, inwentaryzacji oraz wyceny zapasów w magazynach z uwzględnieniem specyfiki	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	KP_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie	KP_K02

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Polish regional cuisine and national cuisines				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr hab. Danuta Jaworska				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	stacjonarne		
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 (15 jednostek po 3 godziny).				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> 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):	-				
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 myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy 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 – 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:	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:	<b>Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 50%; punktacja za ćwiczenia: sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.</b>				
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:	<b>147 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

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 myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08
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:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technological design of catering enterprises and hotel objects				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzesińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>5</b>	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 15h;</p> <p>b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 45h;</p>				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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 zapleczka 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 pięt (housekeeping), pralnia, ochrona, dział techniczny, dział magazynowy hotelu. Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne. Dostosowanie obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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):	Hotelarstwo, Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Higiena i toksykologia żywności, Technologia gastronomiczna				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat hotelarstwa, zarządzania i organizacji w hotelarstwie, technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów hotelarskich i gastronomicznych.				
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:	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:	<b>Zaliczenie pisemne – 50%</b> <b>Zaliczenie ćwiczeń (projekt) – 50%</b>
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"> <li>1. Biłska B., Grzezińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Błądek Z. red.) (2001): Hotele. Programowanie Projektowanie Wyposażenie. Wyd. ALBUS, Poznań.</li> <li>3. Błądek (Z. (2010): Nowoczesne hotelarstwo. Od projektowania do wyposażenia. Oficyna Wydawnicza - Poligraficzna "Adam", Warszawa.</li> <li>4. Grzezińska W. (2012): "Organizacja zaplecza hotelowego" w: Ozimek I. [red.] "Współczesna turystyka i rekreacja - nowe wyzwania i trendy". Wyd. SGGW, s.153 – 168.</li> <li>5. Grzezińskiej W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych., Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>6. Kołozyn – Krajewska D. (red.) (2003): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>7. Kucharz &amp; Gastronom. Vademecum. (20012): REA, Warszawa– praca zbiorowa.</li> <li>8. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien Gmbh, Hamburg.</li> </ol>	
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:	<b>126 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

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
05_K	potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego	KP_K02
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny	KP_K08



Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Techniki i technologie w gastronomii i cateringu</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Techniques and technologies in catering					
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>					
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Jarosław Wyrwisz					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności					
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Techniki i Projektowania Żywności</b>					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>					
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok 3</b>	c) <b>stacjonarne</b>			
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>5</b>	Jęz. wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o technikach i technologiach wykorzystywanych w gastronomii i cateringu. Dostarczenie umiejętności praktycznych z zakresu najczęściej stosowanych w gastronomii i cateringu technik i technologii. Zdobywanie umiejętności projektowania karty menu, tabeli alergenów dań z karty menu. 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 45h;					
Metody dydaktyczne:	Zajęcia praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje.					
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Ćwiczenia:</b> Znaczenie i zakres technik i technologii w gastronomii i cateringu. Etapy procesu technologicznego z uwzględnieniem obróbki wstępnej i właściwej surowca. Określanie <i>food costu</i> dań. Projektowanie karty menu z uwzględnieniem produktu tożsamego, planowanie receptur, dobór techniki i technologii produkcji. Zastosowanie wybranych technik i technologii w produkcji gastronomicznej <i>a la carte</i>, cateringowej. Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii, w tym techniki krojenia, obróbki niskotemperaturowe, <i>sous-vide</i>, obróbki cieplnej w programie delta T. Ocena przydatności technologii różnych metod odroczonego wypieku produktów piekarskich w gastronomii i cateringu. Techniki nowoczesnych dekoracji potraw – <i>carving, chocolate and caramel garnishes</i>. Techniki smażenia – <i>steak doneness</i>, flambirowanie i deglasowanie. Kształtowanie jakości produktów gotowych ze szczególnym uwzględnieniem ich bezpieczeństwa podczas przechowywania w temperaturze serwowania i w warunkach chłodniczych. Wykorzystanie technik tworzenia pian i emulsji w produkcji gastronomicznej. Aplikacyjność opakowań jednostkowych i zbiorczych w obrocie cateringowym (termosy, termopory). Pakowanie dań na wynos, pakowanie MAP, <i>vacuum</i>. Weryfikacja praktyczna opracowanych dań z różnych grup potraw z projektowanej karty menu (dobór formy prezentacji, dokumentacji fotograficznej dania dla celów wewnętrznych i zewnętrznych, weryfikacja ilościowa surowców, wycena właściwa porcji potrawy). Elementy kuchni molekularnej: sferyfikacja, anty-grillowanie, <i>liquid nitrogen cooking</i>.</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii i hotelarstwie, 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 – kolokwium z ćwiczeń, sprawozdania, projekt; 02_U – obserwacja podczas wykonywania ćwiczenia, projekt; 03_K – obserwacja podczas wykonywania ćwiczenia, kolokwium z ćwiczeń, sprawozdania, projekt; 04_K – projekt, obserwacja podczas wykonywania ćwiczenia.					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i projektu.					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe (40%) i sprawozdania (10%), projekt (50%).					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, hala technologiczna					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mondschein K. 2009. Food and Culinary Arts. Ferguson Publishing..</li> <li>Wierzbicka A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW, Warszawa</li> </ol>					
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	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>2 ECTS</b>

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	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, KP_U05
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