

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Etyka w gastronomii i hotelarstwie			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ethics in gastronomy and hotel industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Boboła				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
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 IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest wskazanie studentom potrzeb uwzględniania zasad etycznych w prowadzeniu przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Specyfika etyki i kategorie etyki. Wartości i dylematy etyczne. Etyka w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw (CSR) jako etyczny wymiar strategii zarządzania w obszarach ekonomicznym, społecznym i środowiskowym. Narzędzia wspierające wdrażanie zasad etycznych w firmie. Wolontariat pracowniczy w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Etyczne negocjacje oraz kategorie taktów negocjacyjnych z pogranicza zachowań etycznych. Istota i rola Kodeksów Dobrych Praktyk/Kodeksów Etyki. Przykłady działań etycznych i nietycznych realizowanych przez przedsiębiorstwa branży gastronomicznej i hotelarskiej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę etyki w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa 02_W - wymienia i opisuje narzędzia wspierające wdrażanie oraz komunikujące przestrzeganie zasad etycznych w firmie 03_W - wymienia i charakteryzuje kategorie etycznych i nieetycznych taktów negocjacyjnych	04_U – umie wskazać przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorców gastronomicznych i hotelarskich 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad etycznych w działalności biznesowej przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z pracy pisemnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena pracy pisemnej wykonanej w ramach pracy własnej studenta – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Rybak M. (2004): Etyka menedżera: społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa. Prahalad C. K. (2007): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw, Wyd. Helion, Gliwice. Żemigala M. (2007): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa: budowanie zdrowej, efektywnej organizacji, Oficyna Wolters Kluwer, Polska sp. z o.o., Kraków. Adamczyk J. (2009): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw: teoria i praktyka, PWE, Warszawa. 				
UWAGI					

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 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	zna i rozumie istotę oraz rolę etyki w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa	KP_W04
02_W	wymienia i opisuje narzędzia wspierające wdrażanie oraz komunikujące przestrzeganie zasad etycznych w firmie	KP_W05
03_W	wymienia i charakteryzuje kategorie etycznych i nieetycznych taktyk negocjacyjnych	KP_W05
04_U	umie wskazać przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorców gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01 KP_U04
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad etycznych w działalności biznesowej przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	KP_K04, KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Obsługa konsumenta w gastronomii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer services in catering				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz				
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 IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną z zakresu obsługi konsumenta..				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych z punktu widzenia obsługi konsumenta (trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel obsługujący w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących, zup, dań zasadniczych, serów, deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii.</p> <p>Ćwiczenia: Funkcjonowanie gastronomii, w tym gastronomii hotelowej pod kątem obsługi konsumenta. Planowanie jakości obsługi klienta (księga jakości obsługi klienta, reklamacje, standardy obsługi, ocena jakości usług). Projektowanie kart menu. Wyposażenie stosowane do obsługi konsumenta. Nakrywanie stołów. Obsługa gości. Serwowanie potraw. Serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Serwowanie dań specjalnych. Planowanie bufetów. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Szkolenia z zakresu obsługi konsumenta dla personelu. Obsługa gości z wykorzystaniem nowoczesnych technik dostępnych na polskim rynku.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość technologii przygotowania potraw i stosowanego wyposażenia oraz organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym				
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 funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie		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		
	02_U – potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne		04_U – ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji niezbędnych do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz wykonania analizy kosztowej		
			05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin pisemny: 01_W, Obserwacja w trakcie zajęć oraz dyskusji na temat omawianej problematyki: 02_U, 03_U, 04_U, 05_K, Sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy na ćwiczeniach na podstawie udostępnionych materiałów: 03_U, 05_K				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, obserwacji, sprawozdań 2. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną 3. 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, Obserwacje i sprawozdania - 50% Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna - wykładowa, laboratorium - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, 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:	105 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 ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	KP_W03
02_U	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne	KP_U03
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_U	ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji niezbędnych do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz wykonania analizy kosztowej	KP_U09
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona własności intelektualnej			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property protection				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa, jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Istota i rodzaje udzielanych licencji. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W - zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W - zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K - ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 06_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z pracy pisemnej, temat pracy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena pracy pisemnej wykonanej w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. 3. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 5. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 				
UWAGI					

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia – na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 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	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	KP_W06
02_W	zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego	KP_W06
03_W	zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	KP_W06
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	KP_U01
05_K	ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	KP_K01
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	KP_K05

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy dietetyki			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of dietetics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Zakład Dietetyki, Katedra Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nauczenie doboru produktów, bilansowania diet i potraw i ich wykonania oraz układania jadłospisów w różnych (najczęstszych) jednostkach chorobowych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o znaczeniu produktów spożywczych, roli składników odżywczych i procesów technologicznych w rozwoju schorzeń.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 16h				
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, ocena i układanie jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie dietetyki i zasady bilansowania posiłków. Zasady diety łatwostrawnej wraz z jej modyfikacjami (bogatobłonnikowa, z modyfikacją konsystencji). Zalecenia dietetyczne w najczęściej występujących schorzeniach dietozależnych (otyłość, cukrzyca, miażdżyca, kamica żółciowa, kamica nerkowa, nefropatia, nadciśnienie tętnicze, niedokrwistość, choroba wrzodowa, osteoporoza). Zasady żywienia niemowląt i małych dzieci. Zasady stosowania diet eliminacyjnych i konstruowania posiłków z eliminacją alergenów.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne konstruowanie diet (potraw i posiłków) w oparciu o programy komputerowe, dla najczęściej występujących schorzeń dietozależnych (otyłość, cukrzyca, miażdżyca, nadciśnienie tętnicze, niedokrwistość, choroba wrzodowa, osteoporoza). Ocena i modyfikacje jadłospisów osób ze schorzeniami dietozależnymi oraz niemowląt i małych dzieci.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o roli składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o roli prawidłowego żywienia oraz postępowaniu dietetycznym w różnych jednostkach chorobowych 02_U – ma umiejętność oceny żywienia i planowania postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	03_K – rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu dietetyki			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – sprawozdania z ćwiczeń 01_W, 02_U – egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół z uzyskanych ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - suma punktów ze sprawozdań 50% - końcowa ocena egzaminacyjna				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe i pracownie Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bujko J. (red) (2006); Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW, Warszawa 2. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy Żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014): Dietoterapia. Wyd. PZWL, 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:	76 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.:	1,5 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	ma wiedzę o roli prawidłowego żywienia oraz postępowaniu dietetycznym w różnych jednostkach chorobowych	KP_W09
02_U	ma umiejętność oceny żywienia i planowania postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	KP_U09
03_K	rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu dietetyki	KP_K01

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Protokół dyplomatyczny			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diplomatic protocol				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Ada Krzewicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Ministerstwa Spraw Zagranicznych				
Jednostka realizująca:	-				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu dyplomacji, etyki, zasad savoir-vivre, zasad organizacji przyjęć, misji dyplomatycznych i wizyt zagranicznych w świecie dyplomacji i biznesu. Typy strojów i zasady ich doboru. Celem przedmiotu jest zapoznanie słuchaczy z podstawowymi zasadami protokołu dyplomatycznego przydatnymi w życiu codziennym. Cele szczegółowe: rozumienie zasad protokołu dyplomatycznego, nabycie umiejętności wykorzystania zasad protokołu w życiu codziennym i zawodowym, wykorzystanie zasad rządzących dobrym wychowaniem w relacjach między ludźmi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady, szkolenia praktyczne, dyskusja, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Wprowadzenie do dyplomacji - Pojęcie, historia, zadania, organizacja. Etykieta, czyli zasady dobrego wychowania na co dzień. Różnice kulturowe w dyplomacji i w biznesie. Zagadnienia precedencji. Misja dyplomatyczna. Ambasador, szef misji i personel. Korespondencja. Zasady i formy pisania listów. Wizytówki. Netykieta. Komunikacja telefoniczna. Tytulatura w rozmowie i korespondencji. Wizyty zagraniczne. Organizacja i przebieg z uwzględnieniem wizyt ceremonialnych, oficjalnych i roboczych. Organizacja przyjęć, spotkań i konferencji. Analiza przygotowanych pokazowych przyjęć ceremonialnych, oficjalnych i roboczych oraz przygotowanych w standardzie „bufetu szwedzkiego”, „przyjęcia koktajlowego”, „lunch”, połączonych z praktycznym wykorzystaniem etykiety i protokołu dyplomatycznego. Spożywanie posiłków. Ubior. Typy strojów i zasady ich doboru. Rezydencja. Ochrona. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu podstawowych zasad organizacji usług w gastronomii i hotelarstwie.				
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość historii oraz podstawowych zasad protokołu dyplomatycznego 02_W – znajomość savoir vivre. 03_U – znajomość różnic kulturowych w dyplomacji i biznesie 04_U – potrafi zastosować zasady precedencji podczas spotkań i uroczystości na szczeblu dyplomatycznym, państwowym i lokalnym.	05_K – zdobycie operacyjnej wiedzy z dziedziny ceremoniału, etykiety, zasad prawidłowej korespondencji, organizacji przyjęć, zasad doboru strojów, itp. Będą rozumieli i potrafili zastosować zasady dobrego wychowania odpowiednio do zaistniałej sytuacji 06_K – ma świadomość znaczenia zasad etykiety w życiu społecznym i wykazuje postawę szacunku wobec uczestników życia międzynarodowego.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zaliczenie praktyczne 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, opracowanie projektu przyjęcia dyplomatycznego o zróżnicowanej hierarchii z wykorzystaniem etykiety i protokołu dyplomatycznego 06_K – ocena aktywności i zaangażowania studenta podczas dyskusji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia praktycznego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie praktyczne (100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Orłowski T. (2010): Protokół dyplomatyczny. Ceremoniał i etykieta, Wyd. PISM, Warszawa. Ikanowicz C., Piekarski J.W. (2009): Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Wyd. SGH, Warszawa. Jarczyński A. (2014) Etykieta w biznesie, Wyd. Onepress Walewski Ł. (2015): Przywitaj się z królową, Wyd. SQN 				
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:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 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	znajomość zasad protokołu dyplomatycznego z uwzględnieniem różnic kulturowych w zachowaniu przedstawicieli różnych państw	KP_W04
02_W	znajomość savoir vivre	KP_W04
03_U	potrafi przygotować program merytoryczny i organizacyjny wizyt i spotkań z uwzględnieniem uwarunkowań otoczenia międzynarodowego	KP_U09
04_U	potrafi zastosować zasady precedencji podczas spotkań i uroczystości na szczeblu dyplomatycznym, państwowym i lokalnym	KP_U08
05_K	potrafi realizować zadania zespołowe, zwracając uwagę na konieczność uwzględniania uwarunkowań międzynarodowych	KP_K02
06_K	ma świadomość znaczenia zasad etykiety w życiu społecznym i wykazuje postawę szacunku wobec uczestników życia międzynarodowego	KP_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o gastronomii i hotelarstwie 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski		04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych 05_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac inżynierskich, magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej.				
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:	1 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 wiedzę z zakresu nauki o gastronomii i hotelarstwie	KP_W01, KP_W02, KP_W03, KP_W04, KP_W05, KP_W06, KP_W07, KP_W08, KP_W09, KP_W10, KP_W11
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	KP_U01, KP_U02
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U05, KP_U06, KP_U07, KP_U08, KP_U09, KP_U11
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	KP_U12
05_U	potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U06, KP_U07, KP_U08, KP_U09, KP_U11
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:	kierunkowy	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy technologiczne w produkcji potraw			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technological systems in food production				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Andrzej Półtorak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami technologicznymi produkcji potraw oraz analiza ich wpływu na zmiany właściwości fizycznych, teksturę, strukturę oraz barwę gotowych wyrobów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia praktyczne realizowane w oparciu o najnowsze maszyny i urządzenia gastronomiczne oraz ocena cech fizycznych realizowana w oparciu o istniejącą aparaturę badawczą: maszyna testująca INSTRON, reometr rotacyjny, chromometr Minolta CR410, spektrofotometr w bliskiej podczerwieni.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie procesów technologicznych kształtujących jakość półproduktów i produktów. Możliwości stosowania technologii szybkiego schładzania „cook-chill”, „cook-freeze”, „sous vide” półproduktów w zależności od temperatury, czasu, poziomu uwodnienia, stopnia obrobienia, gotowości do dalszego przetwarzania. Badanie wpływu parametrów procesu obróbki termicznej mięsa na zmiany tekstury i właściwości fizykochemicznych w wyniku pieczenia, chłodzenia, mrożenia, restytucji i barmarowania. Procesy formowania jednorodnych ekstruzji i koekstruzji wyrobów dwurodnych. Rodzaje i systemy pakowania w gastronomii i hotelarstwie. Ocena parametrów produkcji półproduktów piekarskich kształtujących jakość gotowych wyrobów podczas procesu miesienia (czas, temperatura, prędkość obrotowa), garowania (czas i warunki fermentacji) oraz wypieku (bezpośredni i odroczone wypiek).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych	02_W – zna czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych	03_U – umie dobrać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych	04_U – umie określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych	05_K – ma świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – zaliczenie pisemne 02_W, 04_U – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć 02_W, 04_U – kolokwia podczas ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_U, 04_U – ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i zaliczenia pisemnego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne w trakcie ćwiczeń – 40%, zaliczenie pisemne – 40%, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – 10%, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Lewicki P. P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>2. Wierzbicka A., Biller E., Plewicky T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych. Wyd. SGGW Warszawa.</p> <p>3. Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności. Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>4. Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>5. Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.</p>				

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:	84 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.:	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	zna wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych	KP_W03, KP_W08
02_W	zna czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych	KP_W02, KP_W08
03_U	umie dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych	KP_U01, KP_U03
04_U	umie określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych	KP_U03, KP_U08
05_K	ma świadomość potrzeby ciągłego doksztalcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	KP_K01, KP_K04

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		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					
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Jarosław Wyrwisz					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności					
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji,					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji					
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok 4	c) niestacjonarne			
Cykl dydaktyczny:	Semestr 7	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 24 h;					
Metody dydaktyczne:	Zajęcia praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje.					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Ćwiczenia: 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, dokumentacja fotograficzna 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"> Mondschein K. 2009. Food and Culinary Arts. Ferguson Publishing.. Wierzbicka A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, 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	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1,5 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	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