

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Mgr Ełżbieta Smol</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, zarządzaniem, hotelarstwem, gastronomią. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strutt Peter, English for International Tourism Upper Intermediate Coursebook New Edition, Pearson, Harlow 2013</li> <li>2. Cowper Anna, English for International Tourism Upper Intermediate Workbook with Key New Edition, Pearson, Harlow 2013</li> <li>3. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012</li> <li>4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014</li> <li>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</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>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 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_U	rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U12 KP_U13
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U12 KP_U13
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Mgr Ewa Sikorska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka francuskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005</li> <li>2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007</li> <li>3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006</li> <li>4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire</li> <li>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.</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>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 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_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U13 K_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U13 K_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U13

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Mgr Halina Klimowicz-Kowalska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka niemieckiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem niemieckim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
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>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 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_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</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</b> rok <b>III</b>	c) <b>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka rosyjskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem rosyjskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012</li> <li>2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008</li> <li>3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014</li> <li>4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013</li> <li>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.</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>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 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_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13



## 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:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka</b>				
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 I rok III	c) <b>niestacjonarne</b>		
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 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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, Żywność 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:	<b>Ocena z egzaminu - 60%</b> <b>Oceny z ćwiczeń (kolokwia, ocena aktywności itp.) - 40%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i dydaktyczna				

## Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywność u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
5. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2005): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa.
7. 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 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>102 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 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:	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:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, dr Agnieszka Bobola, dr Agnieszka Maciąg</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</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>niestacjonarne</b>		
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 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14				
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><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.</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. 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><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. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie. Próg rentowności w działalności gastronomicznej i hotelarskiej w ujęciu praktycznym.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy ekonomii				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę o finansach i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwałe i obrotowy, dokumentowanie i ewidencjonowanie operacji gospodarczych, 02_W – definiuje elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego, 03_W – zna zasady przeprowadzania analizy		05_U – stosuje wybrane metody matematyki finansowej kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz sporządzania tabeli spłat kredytów,		

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (zob. 1)	wskaźnikowej, rachunku kosztów, inwentaryzacji oraz wyceny zapasów w magazynach 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_W, 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:	<b>1. Ocena studiów przypadków 20%</b> <b>2. Ocena projektu 20%</b> <b>3. Ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych 30%</b> <b>4. Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 30%</b>	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H. (2012): Miary efektywności przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich, (w:) Górska-Warsewicz H., Sawicka B.: Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Ciołek M. (2011): Finanse przedsiębiorstw w przykładach i zadaniach, Wyd. CeDeWu, Warszawa.</li> <li>Szczęśny W. (2010): Finanse. Zarys wykładu. Wyd. Difin, Warszawa.</li> <li>Duliniec A. (2011): Finansowanie przedsiębiorstwa. Strategie i instrumenty. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Sawicki K. (red.) (2009): Podstawy rachunkowości. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Gurgul, H., Suder, M., (2011): Matematyka dla kierunków ekonomicznych. Wyd. Wolters Kluwer.</li> <li>Podgórska, M., Klimkowska, J., (2005): Matematyka finansowa. Wyd. Naukowe PWN, 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>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 o finansach i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały 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)

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr inż. Danuta Jaworska</b>				
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 I rok III	c) <b>niestacjonarne</b>		
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 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 24				
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>Cwiczenia:</b> Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, kuchni azjatyckiej, Kuchni basenu Morza Śródziemnego. Technologia wybranych dań kuchni regionów Pomorza i Kaszub, Warmii i Mazur. Technologia wybranych dań kuchni regionu Mazowsza i Kurpiów, Wielkopolski i Kujaw. Technologia dań kuchni Podlasia i Lubelszczyzny. Technologia dań kuchni Małopolski, Śląska i Gór. Technologia dań kuchni staropolskiej.</p> <p>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:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	03_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	04_K - potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W, 02_W – 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: kolokwia, 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 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>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 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)**

### Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
-------------------	--	-------------	----------

Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management and organization in hospitality industry		
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</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>niestacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z pogłębioną wiedzą z zakresu organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej, uwarunkowania rozwoju hotelarstwa i gastronomii oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy, zarządzania kapitałem intelektualnym, zarządzania procesem świadczenia usług podstawowych i dodatkowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; godzin 16		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, badanie terenowe i analiza studium przypadku w		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Hotelarstwo i gastronomia w aspektach organizacyjnych i zarządczych – wiadomości ogólne. Pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania.</p> <p>Podstawowe rodzaje przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich: ich podział i charakterystyka. Uwarunkowania rozwoju i funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. Proces zarządzania w hotelarstwie i gastronomii a organizacja usług podstawowych i dodatkowych. Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Formy organizacyjno- prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Zadania i organizacja pracy w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja wewnętrzna przedsiębiorstwa - dokumenty organizacyjne. Komunikacja wewnętrzna i umiejętności interpersonalne. Wybrane zagadnienia z zakresu zarządzania kapitałem intelektualnym w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Zarządzanie wiedzą w hotelarstwie i gastronomii – wybrane metody i narzędzia. Interesariusze przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych – rodzaje, zasady współpracy.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Przygotowywanie dokumentów założycielskich i organizacyjnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Analiza schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych z uwzględnieniem specyfiki procesu świadczenia usług. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Regulamin pracy i płacy. Analiza schematów opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Analiza dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym. Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Przygotowywanie kart oceny pracowników. Controlling w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (badanie terenowe).</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy organizacji i zarządzania		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość podstaw organizacji i zarządzania		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii, 02_W - zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem intelektualnym, 03_W - rozumie uwarunkowania funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami, 04_U - identyfikuje rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania,	05_U- potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować	

	właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty: 01, 02, 03, 04, - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 03, 05, 06 - w trakcie ćwiczeń w ramach analizy wyników badania terenowego i indywidualnych przypadków przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); badanie terenowe i studiaprzypadków
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>1. Ocena studiów przypadków 15%</b> <b>2. Ocena raportu z badania terenowego 25%</b> <b>3. Ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych 20%</b> <b>4. Ocena 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>Górska-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa</li> <li>Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świątek E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa.</li> <li>Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań.</li> <li>Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa.</li> <li>Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa,</li> <li>Kowrygo B.; Górska-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Gołembski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWE, Warszawa.</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>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>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 wiedzę o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii,	KP_W05, KP_W06, KP_W04
02_W	zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem intelektualnym,	KP_W07
03_W	rozumie uwarunkowania funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami,	KP_W05, KP_W07
04_U	identyfikuje rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurencji,	KP_U10
05_U	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	KP_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	KP_K02, KP_K03, KP_K05, KP_K08

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Quality and food safety management in catering		
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Beata Biłska</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy i doktoranci zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>		
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 <b>I rok III</b>	c) <b>niestacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem obligatoryjnego systemu HACCP i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnym z normą ISO serii 22000. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji i dystrybucji żywności na bazie wymienionych systemów. Uświadomienie znaczenia bezpieczeństwa żywności jako jednego z aspektów jakości żywności. Kształtowanie umiejętności określenia metod weryfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Omówienie systemu ISO serii 9000 i innych nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych audiowizualnych prezentacji, ćwiczenia - praca w zespołach nad realizacją studium przypadku		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka obligatoryjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz metod nieobligatoryjnych. System HACCP – podstawy, zasady, etapy wdrażania. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z ISO serii 22000. Podział zagrożeń zdrowotnych uwzględnianych w systemie HACCP i systemie ISO 22000. Analiza zagrożeń, wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli, wyznaczanie limitów krytycznych, monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP. Wdrażania systemu HACCP i zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach gastronomicznych i cateringu. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP. System zarządzania jakością zgodny z ISO serii 9000 oraz inne systemy do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności dla wybranego studium przypadku, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń. Krytyczne Punkty Kontroli – wyznaczanie, limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące. Zarządzanie planem HACCP. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP. Procedury systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodne z normą ISO 22000 dla wybranego studium przypadku.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Higiena i toksykologia żywności		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o systemie HACCP 02_W – ma wiedzę o systemach zarządzania jakością żywności 03_U – ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	04_K – potrafi współpracować w grupie 05_K - potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin z materiału wykładowego, 04_K, - obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach, 03_U, 05_K – zespołowe opracowanie dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożona dokumentacja systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wraz z oceną Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Opracowanie dokumentacji systemowej 50%. Egzamin z materiału wykładowego 50%</b>		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala seminaryjna - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.) (2014): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.</li> <li>2. Wiśniewska M., Malinowska E. (2011): Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wyd. Difin, Warszawa.</li> <li>3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.</li> <li>4. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Sikora T., Kijowski J. (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.</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>101 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 wiedzę o systemie HACCP	KP_W10
02_W	ma wiedzę o systemach zarządzania jakością żywności	KP_W10
03_U	ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	KP_U01
04_K	potrafi współpracować w grupie	KP_K02
05_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	KP_K03

