

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Badania marketingowe na rynku usług			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Marketing research on the services market				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat źródeł, metod i technik zbierania informacji o sytuacji na rynku usług, a zwłaszcza na temat zachowań konsumentów na tym rynku. Na tej podstawie studenci pozyskują umiejętność projektowania badań z wykorzystaniem właściwych metod i technik, uwzględniających specyfikę problemu oraz wyposażeni będą w umiejętność podejmowania właściwych decyzji w obszarze funkcjonalnym marketingu usług.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady ; liczba godzin 8; b) ćwiczenia ; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów;				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota, cel i rola badań marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki rynku usług. Źródła informacji i ich znaczenie w procesie podejmowania decyzji w zakresie różnych problemów funkcjonowania rynku usług. Klasyfikacja metod i technik badawczych i ich dostosowanie do specyfiki problemów badawczych. Badania pierwotne i wtórne – charakterystyka i zalecane wykorzystanie. Podejście jakościowe i ilościowe – ograniczenia i rekomendacje w rozpoznawaniu problemów funkcjonowania rynku usług. Oferty usług badawczych i konstrukcja zamówienia na rozwiązanie problemu z zakresu specyficznych obszarów marketingu usług.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie doboru źródeł danych i próby badawczej do analizy wybranych problemów marketingowych. Kwestionariusz jako narzędzie pozyskiwania danych ilościowych i jego konstrukcja. Metody analityczne wykorzystywane do wnioskowania z badań i ich praktyczne wykorzystanie. Opracowanie narzędzi badawczych do badań jakościowych. Wykorzystanie technik projekcyjnych w badaniach marketingowych. Opracowanie raportu z zaprojektowanych badań marketingowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Socjologia z elementami psychologii społecznej, Serwicyzacja konsumpcji, Marketing usług				
Założenia wstępne:	Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów oraz serwicyzacji konsumpcji				
Efekty kształcenia:	01_W posiada wiedzę o źródłach informacji marketingowych i ich zastosowaniu; 02_W rozpoznaje metody i techniki badawcze; 03_U - umie definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji do ich rozwiązywania; 04_U - potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	05_U rozumie zasadność prowadzenia badań marketingowych do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa); 06_K potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 04_U - egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych. 01_W, 02_W, 03_U, 4_U - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć. 01_W, 02_W, 04_U, - ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat, ocena z prezentacji pisemnych i ustnych, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu oraz z prac pisemnych i projektów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia (egzamin) treści wykładowych – 50% Ocena prac pisemnych i projektów wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 50% (5 prac x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń, w terenie				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.					
2. Kosicka-Gebska M., Tul-Krzyszczuk A., Gebski J. (2011): Handel detaliczny żywnością w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa.					
3. Lambkin M., Foxall G., van Raaij F., Heilbrunn B. (2001): Zachowania konsumenta. Koncepcje i badania europejskie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.					
4. Mazurek-Łopacińska K. (red.) (2003): Badania marketingowe. Metody, tendencje, zastosowania. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław.					
5. Nikodemka-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, 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:	102 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	posiada wiedzę o źródłach informacji marketingowych i ich zastosowaniu	KP_W01, KP_W04, KP_W05
02_W	rozpoznaje metody i techniki badawcze	KP_W01, KP_W03
03_U	umie definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	KP_U01, KP_U02, KP_U08
04_U	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	KP_U02, KP_U03, KP_U06, KP_U08
05_K	rozumie zasadność prowadzenia badań marketingowych do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)	KP_K01, KP_K02,
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K03, KP_K07, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Biznesplan w gastronomii i hotelarstwie			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The business plan in gastronomy and hotel industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Boboła				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem nauczania przedmiotu jest przekazanie studentom podstaw wiedzy niezbędnej do przygotowania różnych rodzajów biznes planów i nabycie przez studentów umiejętności praktycznego przygotowywania biznes planu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykłady i ćwiczenia prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Grupowa praca projektowa studentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie biznes planu. Cechy, rodzaje, fazy przygotowania i wdrożenia biznes planów. Biznes plan a inne rodzaje planów w firmie. Tworzenie biznes planu: punkty wyjścia i etapy budowy. Metodologia przygotowania biznesplanu. Dostępne źródła finansowania, ich wady i zalety, wybór najbardziej korzystnego rozwiązania.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza biznes planów sporządzanych dla różnych przedsięwzięć i ocena ich zalet oraz wad z punktu widzenia właściwego dostosowania do przedsięwzięć. Analiza rynku. Analiza techniczno-ekonomiczna i finansowa na potrzeby biznes planu. Analiza marketingowa przedsięwzięcia biznesowego. Analiza zdolności przedsiębiorstwa do rozwoju a problem ryzyka. Prognozy finansowe (bilanse, rachunki wyników, zestawienie przepływów pieniężnych). Analiza wskaźnikowa, analiza prognozy rentowności, <i>feasibility study</i>. Analiza przykładowych biznes planów przedsiębiorstw prowadzących działalność usługową (gastronomia, hotelarstwo, catering).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania, finansów i rachunkowości				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu lub rozwoju przedsięwzięcia biznesowego 02_U – potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	03_K – potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie 04_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K – projekt biznesplanu przygotowywanych w grupach 3 osobowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Projekty biznesplanów przygotowane przez studentów wraz z ocenami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Projekt biznesplanu – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Ciechan-Kujawa M. (2007): Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń; 2. Filar E., Skrzypek J. (2004): Biznes plan. Wyd. Poltext, Warszawa; 3. Bednarski M. (2006): Analiza finansowa w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa; 4. Burk M. (2007): Plan marketingowy. PWE, Warszawa; 6. Górska-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii. Wyd. FORMAT AB, 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:	52 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 i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu lub rozwoju przedsiębiorstwa biznesowego	KP_W04, KP_W05, KP_W07
02_U	potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	KP_U01, KP_U08, KP_U10
03_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie	KP_K02, KP_K03
04_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Praktyka		ECTS	8
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional training			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo			
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk			
Jednostka realizująca:	Dział hotelowy obiektu hotelarskiego; dział gastronomiczny hotelu / zakład gastronomiczny, lub praktyki objazdowe (różne miejsca praktyk w ciągu 3 lat studiów)			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Celem praktyki zawodowej jest przekazanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania zakładów gastronomicznych, technologii gastronomicznej, kuchni regionalnych i narodowych, technik stosowanych w gastronomii.</p> <p>Celem praktyki objazdowej jest zapoznanie się z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań regionalnych, jak również poznanie funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) zajęcia praktyczne; liczba godzin 200;			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobrać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyki objazdowe: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę na temat kuchni regionalnej, technologii produkcji specyficznych wyrobów regionalnych, funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Proponowana przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji praktyka w regionie Trydent, Włochy i na Litwie.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	<p>Praktyka hotelarska: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Bezpieczeństwo pracy, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Marketing usług, Podstawy ekonomii, Serwicyzacja konsumpcji</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Technologia gastronomiczna, Towaroznawstwo żywności, Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego, Higiena i toksykologia żywności, Polskie kuchnie regionalne i narodowe,</p> <p>Praktyka objazdowa: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Marketing usług, Technologia gastronomiczna, Polskie kuchnie regionalne i narodowe</p>			
Założenia wstępne:	<p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu.</p> <p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka</p>			
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz	04_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	05_K – ma świadomość znaczenia społecznej,

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące 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:	240 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technological design of catering enterprises and hotel objects				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzesińska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Wiesława Grzesińska, dr inż. Marzena Tomaszewska, dr inż. Beata Biłska				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji zakładów gastronomicznych i obiektów hotelowych z uwzględnieniem aspektów organizacyjno-funkcyjnych, higienicznych, techniczno - technologicznych oraz z zakresu doboru i ustawienia wyposażenia technologicznego.</p> <p>W trakcie realizacji przedmiotu studenci zdobywają wiedzę z zakresu opracowania wytycznych do projektu, zasad obliczenia powierzchni pomieszczeń, tworzenia układu funkcjonalnego obiektu oraz warunkami techniczno - środowiskowymi w poszczególnych obszarach technologicznych obiektu hotelowego. Zdobywa również umiejętności przygotowania dokumentacji projektowej poprzez wykorzystanie programów wspomagających kreślenie projektów (podstawowy zakres programu AutoCAD).</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 8;</p> <p>b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 24</p>				
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej.</p> <p>Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.</p>				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Pojęcie projektowania technologicznego. Typy projektów. Planowanie i przebieg procesu inwestycyjnego. Podział obiektów hotelarskich na obszary działalności przy uwzględnieniu rodzaju i kategorii obiektu. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego obiektów hotelarskich. Zasady prawidłowego układu funkcjonalnego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów (magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, socjalny, konsumencki) i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń obiektów hotelarskich, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń zaplecza gastronomicznego. Zasady organizacji funkcjonalno - technologicznej poszczególnych obszarów działalności hotelowej; parkingi, pokoje hotelowe oraz hall, recepcja, gastronomia hotelowa, sale wielofunkcyjne, zespół rekreacyjny, administracja hotelu, służby obsługi pięter (housekeeping), pralnia, ochrona, dział techniczny, dział magazynowy hotelu. Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne. Dostosowanie obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych.</p> <p>Ćwiczenia: Składowe dokumentacji projektowej projektu technologicznego. Zapoznanie z programem AutoCad, wspomagającym proces projektowania technologicznego. Opracowanie wytycznych projektowych. Oznaczenia urządzeń technologicznych. Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, obliczenia wielkości zatrudnienia, opracowanie układu funkcjonalnego obiektu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, wykreślenie rysunków projektowych, w tym układu funkcjonalnego i ustawienia wyposażenia technologicznego z naniesieniem dróg technologicznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Hotelarstwo, Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Higiena i toksykologia żywności, Technologia gastronomiczna				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat hotelarstwa, zarządzania i organizacji w hotelarstwie, technologii gastronomicznej oraz wyposażenia technologicznego obiektów hotelarskich i gastronomicznych.				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie</p> <p>02_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich</p> <p>03_U – posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego i hotelarskiego</p>		<p>04_U – posiada umiejętności pozyskiwania i analizowania informacji danych niezbędnych do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych</p> <p>05_K – potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego</p> <p>06_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny</p>		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty: 03_U; 04_U; 06_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 05_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W, 02_W - zaliczenie pisemne
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego obiektu wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną. Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego..
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - wybrane zagadnienia., Wyd. SGGW, Warszawa 2. Błądek Z. (red.) (2001): Hotele. Programowanie Wyposażenie. Wyd. ALBUS, Poznań. 3. Błądek Z. (2010): Nowoczesne hotelarstwo. Od projektowania do wyposażenia. Oficyna Wydawnicza - Poligraficzna "Adam", Warszawa. 4. Grzebińska W. (2012): "Organizacja zaplecza hotelowego" w: Ozimek I. [red.] "Współczesna turystyka i rekreacja - nowe wyzwania i trendy". Wydawnictwo SGGW, s.153 - 168 5. Grzebińskiej W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych., Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Kozłozyn – Krajewska D. (red.) (2003): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 7. Kucharz & Gastronom. Vademecum. (20012): REA, Warszawa– praca zbiorowa 8. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg. 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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.:	3,5 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	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich	KP_W04
03_U	posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania obiektu gastronomicznego i hotelarskiego	KP_U07
04_U	posiada umiejętności pozyskiwania i analizowania informacji danych niezbędnych do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych	KP_U08
05_K	potrafi współpracować w grupie w celu wykonania zadania projektowego	KP_K02
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Systemy informatyczne w hotelarstwie			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	IT systems in the hospitality				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Jerzy Gębski				
Prowadzący zajęcia:	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 III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem jest zapoznanie studentów z powszechnie stosowanymi technologiami informatycznymi tworzącymi tzw. Inteligentne hotele. Takie wyposażenie stanowią zintegrowane moduły odpowiedzialne za poszczególne usługi oferowane w przedsiębiorstwie hotelowym. Zostanie zwrócona uwaga z jednej strony na systemy wykorzystywane w przedsiębiorstwach gastronomicznych, których celem jest zwiększenie efektywności działania przedsiębiorstwa poprzez zarządzanie personelem, śledzenie kosztów, ograniczenie a nawet eliminację błędów obsługi. Poznanie możliwości takich systemów ma na celu kształtowanie wyobraźni przyszłych ich użytkowników pod kątem pełniejszego ich wykorzystania do praktycznego wspomaganie zarządzania lokalem gastronomicznym. Drugim celem przedmiotu jest poznanie popularnych systemów rezerwacyjnych stosowanych w branży hotelarskiej. Kolejnym celem jest poznanie narzędzi do obsługi finansowej, księgowej i kadrowej przedsiębiorstwa oraz poznanie podstawowych narzędzi analitycznych do oceny jego funkcjonowania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Samodzielne zadania wykonywane z wykorzystaniem komputera, prezentacja multimedialna,				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Wykorzystanie poszczególnych modułów systemu zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim poprzez wykorzystanie zintegrowanego pakietu „POSitive Hospitality” (Gastronomia, Recepcja, Pokój, Sale konferencyjne, SPA&Sport, Zarządzanie-Administracja, Parking). System rezerwacji hotelowej. Integracja różnych stosowanych w przedsiębiorstwie systemów informatycznych. Ćwiczenie terenowe związane z praktyczną prezentacją systemów hotelowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	Poznanie systemów informatycznych wspomagających przedsiębiorstwo gastronomiczno-hotelarskie				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową wiedzę z zakresu systemów zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem 02_W – zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim 03_U – potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	04_U – potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego, zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu 05_K – ma świadomość potrzeby poszerzenia i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zaliczenie ćwiczeń (2 testy praktyczne) 70%, projekt systemu informatycznego w przedsiębiorstwie gastronomiczno-hotelarskim 30%				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prace w formie elektronicznej przechowywane na platformie e-learningowej lub na serwerze plików				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium 1 – 35% materiału efekty (01_W, 02_W) Kolokwium 2 – 35% materiału (03_U, 02_W) Projekt systemu informatycznego – 30% materiału (04_U, 05_K) Każdy z elementów musi być zaliczony na co najmniej 50%. Ocena ostateczna to średnia ważona wszystkich składowych. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium komputerowe, przedsiębiorstwo hotelarskie				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Stegliński J., (2008): Inteligentna restauracja. Przegląd gastronomiczny, nr 4, s. 16.
2. Bernat M. (2015) Zarządzanie hotelem: wybrane zagadnienia. Difin, Warszawa.
3. Oksiński M., (2011): Lokal sprawnie zarządzany. Nowości gastronomiczne, nr 4, s 30-33.
4. Mielczarek, M. 2006. Z Amadeusem na drodze do zwiększenia. Rynek Turystyczny, nr 7, s. 42-43.
5. Górską-Warsewicz H., Świstak E. red. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.
6. Turkowski M. (2010) Marketing usług hotelarskich. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
7. Mikuta B., Świątkowska M. red. (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
8. Czasopisma: Rynek turystyczny, Wiadomości Turystyczne, TTG Polska.
9. Portale WWW oferujące rozwiązania informatyczne dla przedsiębiorstw z branży hotelarskiej.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	76 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Systemy informatyczne w gastronomii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Informatics systems in the catering industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Tomasz Plewicki				
Prowadzący zajęcia:	Mgr inż. Marcin Kurek, dr inż. Tomasz Plewicki				
Jednostka realizująca:	Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nauka wykorzystania informatycznych zasobów sprzętowych i programowych w gastronomii				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Samodzielne wykonywanie zadań przy pomocy komputera, wykład wprowadzający, projekt zespołowy				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: W ramach przedmiotu jest przekazywana wiedza na temat podstawowych pojęcia z zakresu rozwiązań informatycznych w obsłudze klienta z perspektywy różnych stanowisk pracy: kucharz, kelner, menager. Studenci w części wprowadzającej zapoznają się z technologiami wykorzystywanymi w gastronomicznych systemach informatycznych – komputer, kasa fiskalna, terminale kelnerskie, monitory kuchenne, drukarki kuchenne. Część praktyczna obejmuje następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Praca z programami do obsługi restauracji z obsługą kelnerską, z samoobsługą, lokali typu fast-food, kawiarni, pubów. Oprogramowanie do obsługi konferencji i bankietów. Oprogramowanie do sprzedaży towarów z modyfikatorami (np. typu pizza) i cateringu. Oprogramowanie do zarządzania lokalem gastronomicznym typu indywidualnego oraz sieciowego. Oprogramowanie do obsługi zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. <p>Na podstawie posiadanych informacji studenci przygotowują projektowe rozwiązanie studium przypadku przy wykorzystaniu systemów informatycznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy organizacji i zarządzania; Serwicyzacja konsumpcji; Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii				
Założenia wstępne:	Zastosowanie informatyki w gastronomii				
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		03_U – potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, 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		
	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych		04_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy		
			05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - ocena z obserwacji w trakcie zajęć, sprawdzian przy komputerze 02_W - ocena z obserwacji w trakcie zajęć, sprawdzian przy komputerze 03_U – ocena z projektu stanowiącego rozwiązanie studium przypadku				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół z ocen które student uzyskał w ramach sprawdzianów praktycznych i pisemnych (weryfikacja praktycznych umiejętności przy komputerze po każdym zrealizowanym programie użytkowym, kolokwia częściowe oraz projekt stanowiący rozwiązanie studium przypadku				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia praktyczne 90%, praca na zajęciach 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium komputerowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Milewska M., Stasiak A. (2012): Obsługa informatyczna w hotelarstwie. Wyd. Szkolne i pedagogiczne, Warszawa. Jałowicki M. (2013): Information systems in management. Wyd. SGGW, Warszawa. Materiały przekazywane podczas zajęć 				
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:	50 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 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	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych	KP_W05
03_U	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, 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
04_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02

