

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

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

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: | 27 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0,1 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 etyki funkcjonowaniu przedsiębiorstwa | KP_W04 |
| 02_W | wymienia i opisuje narzędzia wspierające wdrażanie oraz komunikujące przestrzeganie zasad etycznych w firmie | KP_W05 |
| 03_W | wymienia i charakteryzuje kategorie etycznych i nieetycznych taktyk negocjacyjnych | KP_W05 |
| 04_U | umie wskazać przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorców gastronomicznych i hotelarskich | KP_U01 KP_U04 |
| 05_K | ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad etycznych w działalności biznesowej przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich | KP_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

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

| | |
|---|---|
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | 1. Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, obserwacji, sprawozdań 2. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną 3. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin - 50%, punktacja za ćwiczenia: Kolokwia, Obserwacje i sprawozdania - 50% Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna - wykładowa, laboratorium - ćwiczenia |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, Warszawa. | |
| UWAGI | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące 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: | 100 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 2 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 1 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|---|---|
| 01_W | ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie | KP_W03 |
| 02_U | potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne | KP_U03 |
| 03_U | wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym | KP_U05 |
| 04_U | ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji niezbędnych do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz wykonania analizy kosztowej | KP_U09 |
| 05_K | potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role | KP_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

| | | | | | |
|--|--|---|--------------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Ochrona własności intelektualnej | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Intellectual property protection | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr inż. Agnieszka Bobola | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok IV | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 7 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji zarządzania w przedsiębiorstwie. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 8 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Znaczenie ochrony własności intelektualnej dla przedsiębiorców i konsumentów. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa, jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Istota i rodzaje udzielanych licencji. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawna odmian roślin. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość podstaw marketingu oraz podstaw prawa | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W - zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W - zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie | 04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K - ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 06_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. | | | | |
| 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: | 27 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|--|---|
| 01_W | zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej | KP_W06 |
| 02_W | zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego | KP_W06 |
| 03_W | zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej | KP_W06 |
| 04_U | umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej | KP_U01 |
| 05_K | ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne | KP_K01 |
| 06_K | ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej | KP_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|--|---------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 76 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 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 wiedzę o roli prawidłowego żywienia oraz postępowaniu dietetycznym w różnych jednostkach chorobowych | KP_W09 |
| 02_U | ma umiejętność oceny żywienia i planowania postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych | KP_U09 |
| 03_K | rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu dietetyki | KP_K01 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

| | | | | | |
|--|---|--|--------------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Seminarium | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diploma seminar | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału | | | | |
| Jednostka realizująca: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok IV | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 7 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia seminaryjne; liczba godzin 8 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego podawania (cytowania); formułowanie celu pracy oraz hipotez badawczych; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków na przykładzie wybranych prac inżynierskich (studium przypadku). Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy (cel, zakres pracy, przesłanki, hipotezy) – dyskusja, monitorowanie realizacji pracy. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Przedmioty wg programu studiów I stopnia | | | | |
| Założenia wstępne: | Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych 03_U - potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania | 04_U – umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki 05_K - rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_U, 04_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala seminaryjna | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | 1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej | | | | |
| UWAGI | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0,4 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 | posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo | KP_W04; KP_W05; KP_W08; KP_W10; KP_W11 |
| 02_U | posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych | KP_U01; KP_U02; KP_U12 |
| 03_U | potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania | KP_U07; KP_U08; KP_U13 |
| 04_U | umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki | KP_U12; KP_U13 |
| 05_K | rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie | KP_K01; KP_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

| | | | | | |
|--|---|--|--------------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Systemy technologiczne w produkcji potraw | | | ECTS | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Technological systems in food production | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Andrzej Półtorak | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu | | | | |
| Jednostka realizująca: | Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok IV | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 7 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami technologicznymi produkcji potraw oraz analiza ich wpływu na zmiany właściwości fizycznych, teksturę, strukturę oraz barwę gotowych wyrobów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 24 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia praktyczne realizowane w oparciu o najnowsze maszyny i urządzenia gastronomiczne oraz ocena cech fizycznych realizowana w oparciu o istniejącą aparaturę badawczą: maszyna testująca INSTRON, reometr rotacyjny, chromometr Minolta CR410, spektrofotometr w bliskiej podczerwieni. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie procesów technologicznych kształtujących jakość półproduktów i produktów. Możliwości stosowania technologii szybkiego schładzania „cook-chill”, „cook-freeze”, „sous vide” półproduktów w zależności od temperatury, czasu, poziomu uwodnienia, stopnia obrobienia, gotowości do dalszego przetwarzania.</p> <p>Badanie wpływu parametrów procesu obróbki termicznej mięsa na zmiany tekstury i właściwości fizykochemicznych w wyniku pieczenia, chłodzenia, mrożenia, restytucji i bearmowania.</p> <p>Analiza czynników kształtujących wybrane parametry jakościowe warzyw o zróżnicowanej budowie strukturalnej ze względu na warunki przechowywania, blanszowania, mrożenia, obróbki cieplnej i bearmowania.</p> <p>Ocena parametrów produkcji półproduktów piekarskich kształtujących jakość gotowych wyrobów podczas procesu miesienia (czas, temperatura, prędkość obrotowa), garowania (czas i warunki fermentacji) oraz wypieku (bezpośredni i odroczone wypiek).</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Chemia żywności, Maszynoznawstwo i wyposażenia technologiczne w gastronomii i hotelarstwie | | | | |
| Założenia wstępne: | | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – zna wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych 02_W – zna czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych 03_U – umie dobrać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych 04_U – umie określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych | 05_U – umie przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników 06_K – ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu. | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – zaliczenie pisemne 02_W, 04_U, 05_U – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć 02_W, 04_U – kolokwia podczas ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_U, 04_U – ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i zaliczenia pisemnego. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Kolokwia pisemne w trakcie ćwiczeń – 40%, zaliczenie pisemne – 40%, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – 10%, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 10% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna, laboratorium | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <p>1. Lewicki P. P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>2. Wierzbicka A., Biller E., Plewicky T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych. Wyd. SGGW Warszawa.</p> <p>3. Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności. Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>4. Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>5. Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.</p> | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|---------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 90 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 | Zna wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych | KP_W03, KP_W08 |
| 02_W | Zna czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych | KP_W02, KP_W08 |
| 03_U | Umie dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych | KP_U03, KP_U01 |
| 04_U | Umie określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych | KP_U08, KP_U03 |
| 05_U | Umie przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników | KP_U05, KP_U08 |
| 06_K | Ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu. | KP_K01 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

| | | | | | |
|--|--|--|--------------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Techniki i technologie w gastronomii i cateringu | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Techniques and technologies in catering | | | | |
| Kierunek studiów: | Gastronomia i hotelarstwo | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr inż. Dominika Guzek | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu | | | | |
| Jednostka realizująca: | Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok IV | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 7 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dostarczenie wiedzy o metodach, technikach i technologiach stosowanych w gastronomii i cateringu. Dostarczenie umiejętności z zakresu technik i technologii stosowanych w gastronomii i cateringu przy określeniu ich przydatności w praktyce. Zdobywanie umiejętności doboru opakowań celem zapewnienia surowcom i potrawom warunków zapewniających zachowanie ich jakości i wartości odżywczej. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów teoretycznie i praktycznie z wybranymi technikami i technologiami w gastronomii i cateringu. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 24 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Zajęcia praktyczne, doświadczenie/eksperyment, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: - Ćwiczenia: Znaczenie i zakres technik i technologii w gastronomii i cateringu. Zapotrzebowanie na surowce spożywcze w wybranych technologiach – określenie efektywności procesów i kosztów nakładu. Wpływ stosowanych technik i urządzeń w trakcie procesu uzależniony od jakości i temperatury początkowej, wymiarów geometrycznych urządzenia oraz środowiska obróbki - na przykładzie przystawek. Możliwości zastosowywania technik efektywnego łączenia składników - na przykładzie zup. Techniki i technologie stosowane w produkcji gastronomicznej produktów przeznaczonych do bezpośredniego serwowania, przeznaczone do przechowywania w warunkach wysokiej temperatur i przeznaczone do serwowania w warunkach odmiejscowionych od ich wytworzenia - na przykładzie dań głównych. Wpływ technik i technologii na możliwości napowietrzania, kształtowania i osiągania zaprojektowanych właściwości tekstury - na przykładzie dań deserów. Napoje bezalkoholowe z zastosowaniem różnych technik i narzędzi. Etapy procesu technologicznego – wpływ na możliwości stosowania wybranych technik i technologii na uzyskiwanie zamierzonych efektów. Projektowanie warunków zapobiegającym niekorzystnym zmianom powstającym podczas procesu technologicznego i transportu w warunkach wysokich i chłodniczych temperatur. Określenie możliwości zastosowania funkcji i rodzajów opakowań (MAP, VP, "skin pack") stosowanych w gastronomii i cateringu. Określenie warunków doboru systemów pakowania w warunkach zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności. Analiza właściwości fizycznych i sensorycznych potraw oraz możliwości zastosowania technik</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie. | | | | |
| Założenia wstępne: | Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu podstawowych urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii, jak również z zakresu towaroznawstwa produktów mięsnych, zbożowych, mlecznych i warzywnych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę z zakresu etapów procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów i zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu 02_U – potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej | 03_K – posiada świadomość pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu 04_K – potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_K, 04_K – opracowywanie projektu zawierających i ocena punktowa umiejętności przygotowanych projektów oraz sprawozdania | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i punktów za autorski projekt. | | | | |

| | |
|--|--|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Sprawozdania (50%), autorski projekt (50%). |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna, laboratorium. |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Brown M (red.). (2008): Chilled Foods - A Comprehensive Guide (3rd Edition): Chapter 8: Modified atmosphere and active packaging of chilled foods; Woodhead Publishing. 2. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007 |
| UWAGI | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|---------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 125 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 2 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 3 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|---|---|
| 01_W | ma wiedzę z zakresu etapów procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu | KP_W03 |
| 02_U | potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej | KP_U03 |
| 03_K | posiada świadomość pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu | KP_K01 |
| 04_K | potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role | KP_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)