

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie nowych potraw			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	New dishes development				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr inż. Danuta Jaworska				
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) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne, samodzielna praca studentów pod kierunkiem prowadzącego zajęcia, ćwiczenia projektowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem gotowych potraw. Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym - omówienie poszczególnych etapów projektowania. Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym.</p> <p>Ćwiczenia: Przedstawienie założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji. Przygotowanie potraw w warunkach laboratoryjnych. Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji). Opracowanie parametrów procesu technologicznego, w tym systemu technologicznego, w którym będzie przygotowywana potrawa. Dopracowanie receptury z uwzględnieniem cech sensorycznych (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja). Opracowanie sposobu serowania (dodatki, garni). Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serwowania. Wstępny kosztorys potrawy. Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowaną potrawę. Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uzasadnieniem podjętych działań.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Technologia gastronomiczna, Higiena i toksykologia żywności, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, Towaroznawstwo żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat procesu technologicznego i zmian zachodzących w żywności pod jego wpływem, jak również zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych 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 funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i 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 umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa	04_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 05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role 06_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, – zaliczenie pisemne (egzamin) 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – ocena na podstawie prezentacji potrawy, prezentacji multimedialnej i w formie pisemnej opracowanego projektu 05_K, 06_K - ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne karty oceny studenta z oceną za zaliczenie wykładów i punktacją sumującą za opracowanie receptury i prezentację potrawy (50%)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: część wykładową (50%), opracowanie receptury i prezentację potrawy, wystąpienie i prezentację multimedialną oraz formę pisemną opracowanego projektu – łącznie 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Zalewski S. (red.), (2007): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa. 3. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 9. Czarniecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, 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:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 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 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 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 umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa	KP_U01
04_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
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie pogłębionej 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 16				
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,6 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