

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Elżbieta Smol				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
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 5	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, zarządzaniem, hotelarstwem, gastronomią. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje w języku angielskim na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku angielskim na poziomie B2		04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku angielskim na poziomie B2 05_U – zna słownictwo angielskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwanie się językiem angielskim		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W – 06_W: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strutt Peter, English for International Tourism Upper Intermediate Coursebook New Edition, Pearson, Harlow 2013 2. Cowper Anna, English for International Tourism Upper Intermediate Workbook with Key New Edition, Pearson, Harlow 2013 3. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. 				
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:	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.:	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 podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_W01-11
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje w języku angielskim na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U12;KP_U13
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku angielskim na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku angielskim na poziomie B2	KP_U13
05_U	zna słownictwo angielskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13
06_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem angielskim	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Ewa Sikorska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
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 5	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka francuskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi francuskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2		04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2 05_U – zna słownictwo francuskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem francuskim		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W – 06_W: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Akúz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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.:	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 podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi francuskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_W01-11
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2	K_U13; K_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2	K_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku francuskim na poziomie B2	K_U13
05_U	zna słownictwo francuskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U13
06_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem francuskim	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Halina Klimowicz-Kowalska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
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 5	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka niemieckiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem niemieckim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi niemieckojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2		04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2 05_U – zna słownictwo niemieckojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem niemieckim		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W – 06_W: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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.:	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 podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi niemieckojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_W01-11
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2	KP_U13; KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku niemieckim na poziomie B2	KP_U13
05_U	zna słownictwo niemieckojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13
06_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem niemieckim	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
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 5	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka rosyjskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem rosyjskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego (semestry 3 i 4).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami dla drugiego semestru języka obcego (semestr 4).				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi rosyjskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2		04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2 05_U – zna słownictwo rosyjskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem rosyjskim		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W – 06_W: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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.:	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 podstawową wiedzę z zakresu studiowanego kierunku i rozumie wypowiedzi rosyjskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_W01-11
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2	KP_U13; KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów w języku rosyjskim na poziomie B2	KP_U13
05_U	zna słownictwo rosyjskojęzyczne i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13
06_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania wiedzy za zakresu studiowanego kierunku oraz umiejętności posługiwania się językiem rosyjskim	KP_K01

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

Nazwa przedmiotu:	Planowanie żywienia dla różnych grup ludności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition planning for different population groups				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Magdalena Górnicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka				
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 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu zasad prawidłowego żywienia oraz potrzeb żywieniowych różnych grup ludności z uwzględnieniem płci, wieku, stanu fizjologicznego, aktywności fizycznej, warunków środowiskowych koniecznych przy planowaniu żywienia oraz zastosowanie jej w praktyce.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zasady prawidłowego żywienia oraz zalecenia, normy żywieniowe i modelowe racje pokarmowe dla różnych grup ludności oraz zalecenia dla gastronomii. Charakterystyka żywienia różnych grup ludności (dzieci, młodzież, osoby dorosłe i starsze, kobiety ciężarne) z uwzględnieniem m.in.: błędów żywieniowych, zaleceń żywieniowych, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego. Czynniki wpływające na sposób żywienia, w tym preferencje żywieniowe różnych grup ludzi. Zasady planowania jadłospisów ze szczególnym uwzględnieniem: urozmaicenia pożywienia (skład, smak, zapach, barwa, konsystencja, równowaga kwasowo-zasadowa, techniki kulinarne, prącochłonność), upodobań oraz kosztów.</p> <p>Ćwiczenia: Źródła składników odżywczych w zwyczajowej diecie. Opracowanie założeń jadłospisów dla różnych grup ludności (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, kobiet ciężarnych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej itp) i ich zaplanowanie. Ocena prawidłowości zaplanowanych jadłospisów w oparciu o metody jakościowe. Planowanie jadłospisów o zróżnicowanym koszcie.. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych 02_W – zna zasady planowania żywienia dla różnych grup ludności 03_U – potrafi zaplanować jadłospisy dla różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb		04_K – prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwium, egzamin 03_U, 04_K – ocena wykonania zadań w trakcie ćwiczeń, projekt realizowany w czasie ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Oceny z kolokwiów – 20% Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (projekt) - 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sale ćwiczeniowe, pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywność u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2005): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E. (2004): Zasady racjonalnego żywienia. ODKK, Gdańsk. 				
Inne materiały edukacyjne udostępniane przez prowadzących					

UWAGI

Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	102 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych	KP_W09
02_W	zna zasady planowania żywienia dla różnych grup ludności	KP_W08
03_U	potrafi zaplanować jadłospisy dla różnych grup populacyjnych z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb	KP_U09
04_K	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problemy dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy finansów i rachunkowości			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Bases of corporate finance and accountancy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
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 III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie wiedzy z zakresu finansów i rachunkowości w gastronomii i hotelarstwie z uwzględnieniem takich obszarów jak: sprawozdania finansowe przedsiębiorstw, ocena sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja procesów gospodarczych, rachunek kosztów, analiza projektów inwestycyjnych, ocena zadłużenia przedsiębiorstwa, koszt kapitału, rentowność przedsięwzięć gospodarczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 14h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne, praca w grupach, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ogólne problemy finansów przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Sprawozdawczość finansowa jako źródło informacji o przedsiębiorstwie i podstawa podejmowania decyzji. Bilans. Rachunek zysków i strat. Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podstawy prawne. Systemy informacyjny rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Zasady wyceny w rachunkowości. Regulacje ustawowe dotyczące prowadzenia ksiąg rachunkowych. Inwentaryzacja składników aktywów i pasywów. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie – rodzaje kosztów, rozliczanie kosztów. Rentowność przedsięwzięć gospodarczych w aspekcie zarządzania kosztami. Analiza rentowności i wrażliwości przedsiębiorstwa. Finansowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego własne i obce. Kierunki pozyskiwania kapitałów obcych w przedsiębiorstwie.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty matematyki finansowej w zakresie wartości pieniądza w czasie. Przyszła i obecna wartość pieniądza. Ocena finansowa przedsiębiorstwa: analiza pionowa i pozioma. Analiza płynności finansowej i sprawności działania. Analiza rentowności przedsiębiorstwa. Wybrane aspekty matematyki finansowej w zakresie oceny projektów inwestycyjnych, włączając proste i dyskontowe metody oceny przedsięwzięć inwestycyjnych. Wykorzystanie matematyki finansowej w kalkulacji kosztu kapitału obcego w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Wybrane aspekty matematyki finansowej w zakresie kalkulacji rat kredytów. Ewidencjonowanie operacji gospodarczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Dokumentowanie operacji gospodarczych. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie. Próg rentowności w działalności gastronomicznej i hotelarskiej w ujęciu praktycznym. Analiza wrażliwości.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę o finansach, rachunkowości i matematyce finansowej w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwałe i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych, 02_W – definiuje elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego, 03_W – zna zasady matematyki finansowej i przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich,		04_U – posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstw, 05_U – stosuje wybrane metody kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz sporządzania tabeli spłat kredytów, 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W do 03_U, 05_U - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 06_K - w trakcie ćwiczeń w ramach analizy projektu i studium indywidualnych przypadków przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu - 30% Ocena zadań ćwiczeniowych – 30% Ocena z zaliczenia pisemnego treści wykładowych - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, Wyd. 5, Warszawa. 2. Górską-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H. (2012): Miary efektywności przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich, (w:) Górską-Warsewicz H., Sawicka B.: Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa. 6. Ciołek M. (2011): Finanse przedsiębiorstw w przykładach i zadaniach, Wyd. CeDeWu, Warszawa. 7. Szczęsny W. (2010): Finanse. Zarys wykładu. Wyd. Difin, Warszawa. 8. Duliniec A. (2011): Finansowanie przedsiębiorstwa. Strategie i instrumenty. Wyd. PWE, Warszawa. 9. Sawicki K. (red.) (2009): Podstawy rachunkowości. Wyd. 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:	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.:	4 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 o finansach i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i	KP_W01, KP_W05
02_W	definiuje elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego	KP_W05
03_W	zna zasady przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów, inwentaryzacji oraz wyceny zapasów w magazynach z uwzględnieniem specyfiki	KP_W05
04_U	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących oceny sytuacji finansowej przedsiębiorstw	KP_U12
05_U	stosuje wybrane metody matematyki finansowej kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego oraz	KP_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie	KP_K02, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Polish regional cuisine and national cuisines				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr hab. 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 III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchniach innych narodów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin .8; b) ćwiczenia; liczba godzin 24 (8 jednostek po 3 godziny).				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Uwarunkowania historyczne polskiej kuchni, w tym wpływy obcych kuchni. Polskie regiony kulinarne i ich współczesne kulturowanie. Specyfika technologiczna kuchni europejskiej, amerykańskiej i azjatyckiej – podobieństwa i różnice. Najbardziej znane potrawy oferowane w zakładach gastronomicznych na całym świecie, w tym typowe potrawy gastronomii hotelowej.</p> <p>Ćwiczenia: Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, kuchni azjatyckiej, Kuchni basenu Morza Śródziemnego. Technologia wybranych dań kuchni regionów Pomorza i Kaszub, Warmii i Mazur. Technologia wybranych dań kuchni regionu Mazowsza i Kurpiów, Wielkopolski i Kujaw. Technologia dań kuchni Podlasia i Lubelszczyzny. Technologia dań kuchni Małopolski, Śląska i Gór. Technologia dań kuchni staropolskiej. Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach świata. Technologia przygotowania dań kuchni żydowskiej</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	03_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	04_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W, 02_W – prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin pisemny Efekty 03_U, 04_K, 05_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, omówienie uzyskanych wyników, sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy własnej studenta Efekt 04_K, 05_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja aktywności na ćwiczeniach. 3. Prezentacje multimedialne związane z tematyką ćwiczeń 4. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacją za: Egzamin 50%; punktacją za ćwiczenia: sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe, polskie kuchnie regionalne) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny. 2. Materiały uzupełniające przygotowane przez prowadzącego				

3. Książki o tematyce polskiej kuchni regionalnej i omawianych kuchni narodowych (docelowo podręcznik z tej tematyki)
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	122 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W08
03_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
04_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management and organization in hospitality industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
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 II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z pogłębioną wiedzą z zakresu organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej, uwarunkowania rozwoju hotelarstwa i gastronomii oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy, zarządzania kapitałem intelektualnym, zarządzania procesem świadczenia usług podstawowych i dodatkowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne, badanie terenowe, analiza studium przypadku.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Hotelarstwo i gastronomia w aspektach organizacyjnych i zarządczych – wiadomości ogólne. Pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich: ich rodzaje i charakterystyka. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja usług podstawowych i dodatkowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Specyfika zarządzania zasobami ludzkimi w hotelarstwie i gastronomii. Motywowanie pracowników. Style kierowania, Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Formy organizacyjno- prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Zadania i organizacja pracy w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja wewnętrzna przedsiębiorstwa - dokumenty organizacyjne. Komunikacja wewnętrzna i umiejętności interpersonalne. Wybrane zagadnienia z zakresu zarządzania kapitałem intelektualnym w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Zarządzanie wiedzą w hotelarstwie i gastronomii – wybrane metody i narzędzia.</p> <p>Ćwiczenia: Przygotowywanie dokumentów założycielskich i organizacyjnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Analiza schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych z uwzględnieniem specyfiki procesu świadczenia usług. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Regulamin pracy i płacy. Analiza schematów opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Analiza dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym. Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Przygotowywanie kart oceny pracowników. Controlling w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (badanie terenowe).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw organizacji i zarządzania				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii 02_W - zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim 03_W - rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	04_U - identyfikuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurencji 05_U- potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U - zaliczenie pisemne 03_W, 05_U, 06_K - analiza wyników badania terenowego i studiów przypadków przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, formularze zaliczeniowe, projekty				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektów z zakresu zarządzania w gastronomii i hotelarstwie - 50% Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady i ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Górską-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa 2. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H., Świątek E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. 5. Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. 6. Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. 7. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa, 8. Kowrygo B.; Górską-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. 9. Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 10. Gołębski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. 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:	132 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 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 o specyfice procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii	KP_W05, KP_W06, KP_W04
02_W	zna zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim	KP_W07
03_W	rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	KP_W05, KP_W07
04_U	identyfikuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania	KP_U10
05_U	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	KP_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje zarządcze na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	KP_K02, KP_K03, KP_K05, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.) (2014): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
2. Wiśniewska M., Malinowska E. (2011): Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wyd. Difin, Warszawa.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.
4. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Sikora T., Kijowski J. (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, 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:	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 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na
01_W	ma wiedzę o systemie HACCP	KP_W1, KP_W10
02_W	ma wiedzę o systemach zarządzania jakością żywności	KP_W02, KP_W03, KP_W10
03_U	ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP i wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	KP_U01, KP_U03
04_K	potrafi współpracować w grupie	KP_K02
05_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	KP_K03