

**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE**

Program studiów
kierunek GASTRONOMIA i HOTELARSTWO

studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Warszawa, 2019

Program kształcenia

1. Nazwa kierunku studiów: **GASTRONOMIA I HOTELARSTWO**
2. Poziom studiów: **I stopień**
3. Profil studiów: **praktyczny**
4. Forma studiów: **niestacjonarne**
5. Czas trwania studiów: **8 semestrów (4 lata)**
6. Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów: **210**
7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: **inżynier**
8. Kod ISCED dla kierunku studiów **1013**

9. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin:

Lp.	Dyscyplina	Dyscyplina wiodąca (TAK/NIE)	Procentowy udział efektów kształcenia odnoszących się do dyscypliny
1.	Technologia żywności i żywienia	TAK	100%
łącznie:.			100%

EFEKTY UCZENIA SIĘ

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego

i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: **Gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Profil studiów: **praktyczny**

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich	Kierunkowe efekty uczenia się	
			Symbol efektu kierunku	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE				
P6U_W	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności			
P6S_WG <i>Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	w zaawansowanym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	K_W01 K_W02 K_W03	podstawowe zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną

			K_W04	podstawowe zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości odżywczej żywności
			K_W05	podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii
			K_W06	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości
			K_W07	podstawy rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim
P6S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	K_W08	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI				
P6U_U	innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie komunikować się z otoczeniem,			

	uzasadniać swoje stanowisko			
P6S_UW <i>Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywanie problemy i wykonywane zadania</i>	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: — wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, — dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne, — dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania projektować - zgodnie z zadaną specyfikacją - oraz wykonywać typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub	K_U01 K_U02 K_U03 K_U04 K_U05 K_U06 K_U07	samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych rozwijać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych

		realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym		
P6S_UK <i>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym</i>	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		K_U08 K_U09 K_U010	przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2 oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności

P6S_UO <i>Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa</i>	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)		K_U11	planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze
P6S_UU <i>Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</i>	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie		K_U12	samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku
KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO				
P6U_K	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań			
P6S_KK <i>Oceny/krytyczne podejście</i>	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu		K_K01 K_K02	krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych

P6S_KO Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy		K_K03 K_K04 K_K05	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka podejmowania ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii i hotelarstwie
P6S_KR Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, — dbałości o dorobek i tradycje zawodu		K_K06 K_K07	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, a hotelarstwa w aspekcie promocji dziedzictwa kulturowego

Opis koncepcji kształcenia

Koncepcja kształcenia na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* i zawarte w niej cele wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną w SGGW, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy, w połączeniu z prowadzonymi badaniami naukowymi i wdrożeniowymi.

Gastronomia i hotelarstwo jest kierunkiem kształcenia o profilu praktycznym przyporządkowanym do dziedziny nauk rolniczych dyscypliny technologia żywności i żywienia, w zakresie których kadra naukowa kierunku we współpracy ze studentami prowadzi badania naukowo-wdrożeniowe. Ideą kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* jest szeroka współpraca z sektorem gastronomicznym i hotelarskim w Polsce oraz wybranych krajach, połączona z prowadzonymi projektami na rzecz sektora żywnościowego. Stąd też program studiów uwzględnia potrzeby rynku pracy i został opracowany w drodze szerokiej dyskusji z nauczycielami akademickimi, studentami, doktorantami i absolwentami kierunku oraz osobami z otoczenia gospodarczego w odniesieniu do wzorców krajowych i międzynarodowych.

Od kandydatów na kierunek *Gastronomia i hotelarstwo* oczekuje się podstawowej wiedzy z zakresu nauk podstawowych oraz przyrodniczych. Program studiów podzielony jest na osiem semestrów, w ramach którego odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne oraz seminaryjne. Ze względu na praktyczny profil studiów prowadzone są zajęcia służące zdobyciu przez studenta niezbędnych umiejętności, w tym praktycznych z zakresu objętego kierunkiem studiów. Biorąc to pod uwagę, 60% punktów ECTS jest realizowana w ramach przedmiotów prowadzonych w celu wykształcenia u studentów umiejętności praktycznych np. projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, zarządzanie i organizacja w gastronomii i hotelarstwie, nowoczesne techniki i technologie stosowane w gastronomii i cateringu, eksploatacja urządzeń i obiektów w gastronomii i hotelarstwie, systemy informatyczne wykorzystywane w gastronomii i hotelarstwie, podstawy finansów i rachunkowości oraz biznes plan, planowanie żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta oraz dobór optymalnych strategii marketingowych dla podmiotów hotelarskich i gastronomicznych. Plan studiów obejmuje również przedmioty podstawowe, humanistyczno-społeczne i kierunkowe co umożliwia zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej.

W programie kształcenia oprócz wykładów i ćwiczeń niezwykle istotne są praktyki zawodowe realizowane w placówkach gastronomicznych i przedsiębiorstwach hotelarskich. Praktyki realizowane są w II, IV i VI semestrze i obejmują łącznie 600 godzin – 24 ECTS. Studia prowadzone są przez specjalistów – pracowników akademickich Uczelni, przy współudziale ekspertów i praktyków z otoczenia gospodarczego, w tym restauratorów, hotelarzy i osób zajmujących się sektorem spożywczym. Studenci, zgodnie ze swoimi zainteresowaniami zarówno naukowymi jak i zawodowymi mają możliwość wyboru zarówno miejsca praktyk, przedmiotów fakultatywnych, jak również tematu pracy inżynierskiej.

Oferta zajęć do wyboru wynosi 64 ECTS tj. 30 % ECTS określonych w programie studiów. Oferta przedmiotów fakultatywnych, które realizowane są w semestrze 7 i 8 (łącznie 16 ECTS) jest corocznie uaktualniana i zatwierdzana przez radę programową. Tematyka przedmiotów fakultatywnych uzupełnia i/lub rozszerza zagadnienia przedstawiane w ramach przedmiotów kierunkowych realizowanych w trakcie studiów.

Szczególnym aspektem koncepcji kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* jest umiędzynarodowienie i mobilność studentów. Studenci uczestniczą w lektoratach z wybranego języka obcego, zdobywając umiejętność posługiwania się specjalistycznym słownictwem. Pogłębianiu umiejętności językowych sprzyja ponadto stosowanie specjalistycznego języka angielskiego przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia z poszczególnych przedmiotów. Dzięki temu studenci są przygotowani do pracy w przedsiębiorstwach (restauracje, hotele) o zasięgu międzynarodowym oraz do korzystania ze światowej literatury naukowej, do której mają dostęp przez bazy czasopism w Bibliotece Głównej SGGW. Ponadto mogą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej studentów (np. w ramach unijnego programu Erasmus), realizując część studiów na uczelniach partnerskich. Szczególnie tzw. okno mobilności dotyczy semestru 7 ale studenci mogą aplikować na studia zagraniczne także na wcześniejszych semestrach, począwszy od semestru 3.

Koncepcja kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* zakłada przygotowanie absolwentów do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług, zwłaszcza gastronomicznych i hotelarskich. Przygotowanie umożliwia również podjęcie studiów na wyższych stopniach lub dalsze kształcenie w ramach studiów podyplomowych i kursów zawodowych pozwalających absolwentom osiągnąć poziom niezbędny do prowadzenia działalności gospodarczej i/lub zajmowania stanowisk kierowniczych w

przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Absolwent kierunku *Gastronomia i hotelarstwo*, to specjalista o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz w hotelarstwie. Ma umiejętności oraz wiedzę dotyczące uwarunkowań działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, w aspekcie wymagań prawnych, społeczno-ekonomicznych i technologicznych. Jak również projektowania, organizacji i wyposażenia przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania finansami i zasobami ludzkimi, planowania żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta oraz doboru optymalnych strategii marketingowych na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich.

Zasady i forma realizacji praktyk zawodowych

Celem praktyk zawodowych jest przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej w obszarze organizacji przedsiębiorstw sektora żywnościowego, w szczególności w zakładach gastronomicznych i obiektach hotelarskich w kraju lub za granicą. Miejsca odbywania praktyki są proponowane studentowi przez opiekuna praktyk ale mogą być zaproponowane również przez studenta. Student realizuje praktyki zgodnie z planem studiów w czasie przerwy wakacyjnej. Dopuszcza się realizację praktyk w trakcie semestru w dni wolne od zajęć. Praktyki są zajęciami do wyboru – student zobowiązany jest do odbycia praktyki ale sam wybiera miejsce i czas realizacji.

Praktyki zawodowe na I stopniu na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo podzielone są na trzy części. Praktyka-I i praktyka-II to praktyki gastronomiczne, natomiast praktyka-III to praktyka hotelarska. Praktyki są realizowane w semestrach 2, 4 i 6 w wymiarze godzinowym 200 godzin w każdym semestrze, łącznie 600 godzin i 24 ECTS.

Praktyki gastronomiczne umożliwiają studentowi, poznanie organizacji i zasad funkcjonowania zakładów gastronomicznych, zdobycie umiejętności wykorzystywania technik i technologii obróbki żywności stosowanych w gastronomii w tym kuchniach regionalnych i narodowych oraz ich wpływ na zmiany zachodzące w żywności, na wartość odżywczą i trwałość potraw w czasie jej przetwarzania i przechowywania. Student, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przeprowadzonym

przez osoby nadzorujące przebieg praktyki, uczestniczy w czynnościach związanych z obsługą gości zakładu gastronomicznego.

Praktyki hotelarskie służą zdobyciu umiejętności i wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu. W trakcie praktyki student poznaje zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Student zdobywa wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania oraz umiejętności pracy w poszczególnych działach hotelu oraz zasad obsługi gości hotelowych. Student, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczy w czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.

Alternatywną formą zajęć praktycznych oferowanych studentom są praktyki objazdowe o charakterze gastronomiczno-hotelarskim, mające na celu zapoznanie z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, technologiami przygotowania dań regionalnych oraz funkcjonowaniem wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich w kraju i za granicą.

Nadzór nad praktykami pełni Opiekun ds. praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) obiektu w którym realizowane były praktyki.

Wskaźniki ilościowe dla kierunku

- 1) realizacja zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym łącznie przypisano liczbę punktów nie niższą 5 ECTS

sem. 1 – 4 ECTS

sem. 7 – 1 ECTS

łącznie – 5 ECTS

- 2) możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów

sem. 2 – 8 ECTS

sem. 3 – 2 ECTS

sem. 4 – 10 ECTS

sem. 5 – 3 ECTS

sem. 6 – 8 ECTS
sem. 7 – 7 ECTS
sem. 8 – 26 ECTS

łącznie – 64 ECTS, tj. 30% ogólnej liczby punktów ECTS

- 3) co najmniej 25% liczby punktów ECTS określonej dla programu tych studiów realizowanych jest w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

ECTS kontaktowe – 71,1 tj. 34% ogólnej liczby punktów ECTS

- 4) zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne prowadzone są wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów

sem. 1 – 12 ECTS
sem. 2 – 26 ECTS
sem 3. – 16 ECTS
sem. 4 – 16 ECTS
sem. 5 – 21 ECTS
sem. 6 – 24 ECTS
sem. 7 – 7 ECTS
sem. 8 – 4 ECTS

łącznie – 126 ECTS, tj. 60% ogólnej liczby punktów ECTS

zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne przewidziane w programie studiów o profilu praktycznym prowadzone są w odpowiednio wyposażonych pracowniach i laboratoriach przez nauczycieli akademickich legitymujących się kwalifikacjami, które zapewniają osiągnięcie efektów uczenia się.

Wykaz załączników:

Załącznik 1. Plan studiów
Załącznik 2. Matryca
Załącznik 3. Opinia Samorządu Studenckiego
Załącznik 4. Zbiór sylabusów

Plan studiów - Kierunek: gastronomia i hotelarstwo
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia
Forma studiów: niestacjonarne
Profil studiów: praktyczny

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe;

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP) TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	Nr	Kod	Nazwa zajęć	Status			Liczba godzin zajęć				Razem	Forma	ECTS	ECTS_k
	sem.			zajęć							godzin	zal.		
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-00_19	Bezpieczeństwo i higiena pracy	P	O			4			4	Z	0	0
1	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_19	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	14		21		35	E	6	1,6
2	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-02_19	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7				7	E	1	0,5
3	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-03_19	Mikrobiologia żywności	K	O		14		14		28	E	5	1,4
4	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-04_19	Analiza sensoryczna	K	O	U	4		14		18	E	3	0,7
5	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-05_19	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	P	O		14				14	E	3	0,8
6	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_19	Marketing usług	K	O	U	14	7			21	E	3	1,1
7	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-07_19	Etyka	HS	O		7				7	E	1	0,5
8	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	E	3	0,8
							81	67			148		25	7,4
9	2	ZCZ-GH-1Z-02L-09_19	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	14		14		28	E	5	1,4
10	2	ZCZ-GH-1Z-02L-10_19	Chemia żywności	K	O		7		14		21	E	4	1,1
11	2	ZCZ-GH-1Z-02L-11_19	Towaroznawstwo żywności	K	O	U	7		21		28	E	5	1,4
12	2	ZCZ-GH-1Z-02L-12_19	Higiena produkcji żywności	K	O	U			14		14	Z_o	3	0,8
13	2	ZCZ-GH-1Z-02L-13_19	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	7		14		21	E	5	1,1
14	2	ZCZ-GH-1Z-02L-14_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1	0,5
15	2	ZCZ-GH-1Z-02L-15_19	PRAKTYKA I	K	F	U				200	200	Z	8	5
							42	77		200	319	0	31	11,3
15	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-16_19	Ogólna technologia żywności	K	O	U	7		14		21	E	4	1,1
17	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-17_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U			21		21	Z_o	4	1,1
18	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-18_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	7		7		14	E	3	0,8
19	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-19_19	Prawo żywnościowe	K	O		7				7	E	1	0,5
20	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-20_19	Żywienie człowieka	P	O		14		14		28	E	5	1,4
21	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-21_19	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka	P	O	U	7		28		35	E	5	1,6
22	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-22_19	Język obcy 1	P	F			21			21	Z_o	2	1,2
							42	108			147		24	7,7

23	4	ZCZ-GH-1Z-04L-23_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	7		21		28	E	5	1,4
24	4	ZCZ-GH-1Z-04L-24_19	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	7		7		14	E	3	0,8
25	4	ZCZ-GH-1Z-04L-25_19	Analiza żywności	K	O		14		14		28	E	4	1,4
26	4	ZCZ-GH-1Z-04L-26_19	Toksykologia żywności	K	O				14		14	Z_o	3	0,8
27	4	ZCZ-GH-1Z-04L-27_19	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		7	7			14	E	3	0,8
28	4	ZCZ-GH-1Z-04L-28_19	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21				21	E	3	1,1
29	4	ZCZ-GH-1Z-04L-29_19	PRAKTYKA II	K	F	U				200	200	Z	8	4
30	4	ZCZ-GH-1Z-04L-30_19	Język obcy 2	P	F			21			21	Z_o	2	1,1
							56	84		200	340		31	11,4
31	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-31_19	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	7		21		28	E	5	1,4
32	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-32_19	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			21		21	Z_o	4	1,1
33	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-33_19	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	14	14			28	E	4	1,4
34	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-34_19	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	U	14	14			28	E	4	1,4
35	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-35_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	U	14		14		28	E	4	1,4
36	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-36_19	Język obcy 3	P	F			21			21	Z_o	3	1,1
							49	105			154		24	7,8
37	6	ZCZ-GH-1Z-06L-37_19	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	K	O	U	7		21		28	E	5	1,4
38	6	ZCZ-GH-1Z-06L-38_19	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	U			21		21	Z_o	3	1,1
39	6	ZCZ-GH-1Z-06L-39_19	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O	U			14		14	Z_o	2	0,8
40	6	ZCZ-GH-1Z-06L-40_19	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O	U			14		14	Z_o	2	0,8
41	6	ZCZ-GH-1Z-06L-41_19	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	U	7	14			21	E	4	1,1
42	6	ZCZ-GH-1Z-06L-42_19	PRAKTYKA III	K	F	U				200	200	Z	8	4
							14	84		200	298		24	9,2
43	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-43_19	Trendy w hotelarstwie	K	O		14				14	E	2	0,8
44	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-44_19	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	U	7	14			21	E	4	1,1
45	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-45_19	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U			14		14	Z_o	3	0,8
46	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-46_19	Protokół dyplomatyczny	K	O		7				7	E	1	0,5
47	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-47_19	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		21				21	E	3	1,1
48	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-48_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	E	1	0,5
49	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-49_19	Seminarium	P	O/F			7			7	Z_o	1	0,8
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		28	12			40	E	6	2,3
							84	47			131		21	7,9
51	8	ZCZ-GH-1Z-08L-51_19	Projektowanie nowych potraw	K	O	U	7		14		21	E	4	1,1
52	8	ZCZ-GH-1Z-08L-52_19	Seminarium	P	O/F			14			14	Z_o	1	0,8
53	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53_19	Praca dyplomowa inżynierska	P	O/F								15	3
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		42	24			66	E	10	3,5
							49	52			101		30	8,4
			SUMA CAŁOŚĆ				417	624	600	1638			210	71,1

Przedmioty do wyboru - lista otwarta														
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14	12			26		4	1,3
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14	12			26		4	1,3
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_19	Socjologia żywienia	K	F		14	12			26		4	1,1
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_19	Żywnienie a odporność organizmu	K	F		14				14		2	0,8
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_19	Dietoprofilaktyka w Gastronomii	K	F		14				14		2	0,8
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_19	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14				14		2	0,8

Przedmioty do wyboru - lista otwarta														
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.1_19	Statystyka	K	F		14	12			26		4	1,3
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.2_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14	12			26		4	1,3
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.3_19	Dietę alternatywne	K	F		14	12			26		4	1,3
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.4_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F		14				14		2	0,8
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.5_19	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14	12			26		4	1,3

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				ECTS					W tym
	Σ	W	C	ZP	Σ	/O	/F	/HS	U	ECTS_k
1	148	81	67		25	25	0	4	12	7,4
2	319	42	77	200	31	23	8	0	26	11,3
3	147	42	108		24	22	2	0	16	7,7
4	340	56	84	200	31	21	10	0	16	11,4
5	154	49	105		24	21	3	0	21	7,8
6	298	14	84	200	24	16	8	0	24	9,2
7	131	84	47		21	14	7	1	7	7,9
8	101	49	52		30	4	26	0	4	8,4
Razem	1638	417	624	600	210	146	64	5	126	71,1

Matryca - Kierunek: gastronomia i hotelarstwo
Poziom studiów: studia pierwszego stopnia
Forma studiów: niestacjonarne
Profil studiów: praktyczny

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status			Liczba godzin zajęć			Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k	EFEKTY KSZTAŁCENIA																																			
				zajęć				W	C					LC	ZP	WIEDZA								UMIEJĘTNOŚCI												KOMPETENCJE													
					I	II	III									K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_W06	K_W07	K_W08	K_U01	K_U02	K_U03	K_U04	K_U05	K_U06	K_U07	K_U08	K_U09	K_U10	K_U11	K_U12	K_K01	K_K02	K_K03	K_K04	K_K05	K_K06	K_K07							
0	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-00_19	Bezpieczeństwo i higiena pracy	P	O			4		4	Z	0	0																																				
1	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_19	Wypożaszenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	14		21	35	E	6	1,6					1						1							1			1	1	1													
2	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-02_19	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7			7	E	1	0,5	2	1	1		1						1											1	1													
3	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-03_19	Mikrobiologia żywności	K	O		14		14	28	E	5	1,4	2		2								2	2										2														
4	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-04_19	Analiza sensoryczna	K	O	U	4		14	18	E	3	0,7			2								1	1		1							1															
5	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-05_19	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	P	O		14			14	E	3	0,8						1	1		1																			1								
6	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_19	Marketing usług	K	O	U	14	7		21	E	3	1,1					2	2				2				2					2							1										
7	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-07_19	Etyka	HS	O		7			7	E	1	0,5					1	1																1														
8	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		7	7		14	E	3	0,8					1	1	1						1				1			1					1											
9	2	ZCZ-GH-1Z-02L-09_19	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	14		14	28	E	5	1,4						1	2	1	1			2	1	2																						
10	2	ZCZ-GH-1Z-02L-10_19	Chemia żywności	P	O		7		14	21	E	4	1,1	2	2						2	2			2																								
11	2	ZCZ-GH-1Z-02L-11_19	Towaroznawstwo żywności	K	O	U	7		21	28	E	5	1,4			2																																	
12	2	ZCZ-GH-1Z-02L-12_19	Higiena produkcji żywności	K	O	U			14	14	Z_o	3	0,8	3			3					3					2			2			3		3		3												
13	2	ZCZ-GH-1Z-02L-13_19	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	7		14	21	E	5	1,1					2						3				3								2	2												
14	2	ZCZ-GH-1Z-02L-14_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7			7	E	1	0,5						1														1																
15	2	ZCZ-GH-1Z-02L-15_19	PRAKTYKA I	K	F	U				200	200	Z	8	5																																			
							42	77		200	319	0	31	11,3																																			
15	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-16_19	Ogólna technologia żywności	K	O	U	7		14	21	E	4	1,1	1			1						1		1			1			1	1				1													
17	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-17_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U			21	21	Z_o	4	1,1	1			1						1		1		1																						
18	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-18_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	7		7	14	E	3	0,8	1													1																						
19	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-19_19	Prawo żywnościowe	K	O		7			7	E	1	0,5				1				1					1																							
20	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-20_19	Żywnienie człowieka	P	O		14		14	28	E	5	1,4					1						1	1								1																
21	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-21_19	Podstawy dietytyki z elementami fizjologii człowiek	P	O	U	7		28	35	E	5	1,6					2																															
22	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-22_19	Język obcy	P	F			21		21	Z_o	2	1,2									3																											
							42	108			147		24	7,7																																			
23	4	ZCZ-GH-1Z-04L-23_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	7		21	28	E	5	1,4	2						3																													
24	4	ZCZ-GH-1Z-04L-24_19	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	7		7	14	E	3	0,8								1	2	2	2																									
25	4	ZCZ-GH-1Z-04L-25_19	Analiza żywności	K	O		14		14	28	E	4	1,4														1																						
26	4	ZCZ-GH-1Z-04L-26_19	Toksykologia żywności	K	O				14	14	Z_o	3	0,8	2			2							1																									
27	4	ZCZ-GH-1Z-04L-27_19	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		7	7		14	E	3	0,8					1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1		1		1	1	1								
28	4	ZCZ-GH-1Z-04L-28_19	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21			21	E	3	1,1							2	2																												
29	4	ZCZ-GH-1Z-04L-29_19	PRAKTYKA II	K	F	U				200	200	Z	8	4																																			
30	4	ZCZ-GH-1Z-04L-30_19	Język obcy	P	F			21		21	Z_o	2	1,1									3																											
							56	84		200	340		31	11,4																																			
31	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-31_19	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	7		21	28	E	5	1,4				1		1				1																										
32	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-32_19	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			21	21	Z_o	4	1,1														1																						
33	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-33_19	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	14	14		28	E	4	1,4									1	1		1			1		2																			

51	8	ZCZ-GH-1Z-08L-51_19	Projektowanie nowych potraw	K	O	U	7		14		21	E	4	1,1	2					3												2	2	2				2	2	
52	8	ZCZ-GH-1Z-08L-52_19	Seminarium	P	O/F				14		14	Z_o	1	0,80	3	3			3	3						3	3	3	3				3	3	3					
53	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53_19	Praca dyplomowa	P	O/F							Z	15	3																										
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54_19	Przedmioty do wyboru *	K	F		42	24			66	E	10	3,5																										
							49	52			101		30	8,4																										
			SUMA CAŁOŚĆ				417	624	600	1638		210	71,1	14	6	14	6	7	10	8	18	26	19	16	15	5	8	8	12	8	4	10	4	13	16	22	5	12	10	7

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14	12			26		4	1,3
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14	12			26		4	1,3
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_19	Socjologia żywienia	K	F		14	7			21		3	1,1
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_19	Żywienie a odporność organizmu	K	F		14				14		2	0,8
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_19	Dietoprofilaktyka w Gastronomii	K	F		14				14		2	0,8
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_19	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14				14		2	0,8
55	7													
				SUMA									17	6,1

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.1_19	Statystyka	K	F		14	12			26		4	1,3																								
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.2_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14	12			26		4	1,3																								
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.3_19	Diety alternatywne	K	F		14	12			26		2	1,3																								
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.4_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F		14				14		2	0,8																								
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.5_19	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14	12			26		4	1,3																								
				SUMA									16	6																								

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				ECTS					W tym	
	Σ	W	C	ZP	Σ	/O	/F	/HS	N /U	ECTS_k	
1	148	81	67		25	25	0	4	12	7,4	
2	319	42	77	200	30	23	8	0	26	11,3	
3	147	42	108		24	22	2	0	16	7,7	
4	340	56	84	200	32	21	10	0	16	11,4	
5	154	49	105		24	21	3	0	21	7,8	
6	298	14	84	200	24	16	8	0	24	9,2	
7	131	84	47		21	14	7	1	7	7,9	
8	101	49	52		30	4	26	0	4	8,4	
Razem	1638	417	624	600	210	146	64	5	126	71,1	



Warszawa, 07.05.2019

**Opinia Samorządu Studentów Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW o nowym programie studiów niestacjonarnych I stopnia
realizowanego od roku 2019/2020 na kierunku:
Gastronomia i hotelarstwo**

Przedstawiony przez Komisję ds. Programów studiów na kierunku **Gastronomia i hotelarstwo** program studiów I stopnia w trybie niestacjonarnym realizowanym od roku akad. 2019/2020.

W naszej opinii przygotowany program studiów w interesujący sposób łączy wiedzę z praktyką oraz wymagania uniwersyteckie z koniecznością przygotowania zawodowego absolwentów studiów I stopnia. Uważamy, że program ten będzie bardziej atrakcyjny dla kandydatów na studia na kierunku: *Gastronomia i hotelarstwo*.

**Przewodniczący Samorządu Studentów
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
SAMORZĄD STUDENTÓW
02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159
tel. 022 59-37013

Damian Popławski