

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	6
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Equipment in Catering and Accommodation Industry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_22

Koordynator zajęć:	dr hab. Jarosław Wyrwiz			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o podstawach techniki i budowie oraz zasadach działania nowoczesnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Zdobywanie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów.</p> <p>Wykłady: Klasyfikacja maszyn i urządzeń wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych i hotelarstwie. Wybrane zagadnienia techniki (schematy funkcjonalne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i hotelarstwie). Procesy termodynamiczne występujące w urządzeniach gastronomicznych, metody wymiany energii cieplnej procesy termiczne prowadzone w warunkach nadciśnienia i podciśnienia. Budowa i zasada działania maszyn do obróbki wstępnej oraz nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne (obieranie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie) w odniesieniu do ich przeznaczenia technologicznego. Urządzenia do obróbki cieplnej, kategoryzacja urządzeń w aspekcie rodzaju transportu ciepła i pełniącej funkcję w gastronomii i hotelarstwie: urządzenia grzewcze wykorzystujące kondukcję (patelnie, trzony, płyty kuchenne, grille kontaktowe), zjawisko konwekcji wymuszonej i swobodnej (piece, w tym piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, steamer) oraz promieniowanie podczerwone (grille, salamandry, opiekacze). Urządzenia grzewcze indukcyjne, mikrofalowe, oporowe i halogenowe. Urządzenia chłodnicze w gastronomii i hotelarstwie ze szczególnym uwzględnieniem ich funkcji technologicznej. Urządzenia chłodnicze typu „blast” i ich zastosowanie w zakładach cateringowych. Urządzenia do transportu i ekspedycji potraw w warunkach utrzymywania ich odpowiedniego stanu temperaturowego i jakościowego (termosy, termopory oraz bemały, witryny). Drobnny sprzęt gastronomiczny (wyposażenie barowe, w kuchni molekularnej). Dyrektywa maszynowa dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Wydajność procesowa i produktowa, energochłonność i wodochłonność procesu. Fundamentalne wytyczne w obliczeniach wydajności i efektywności urządzeń i maszyn z zachowaniem funkcji technologicznej. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych. Standard wyposażenia hoteli w zależności od kategorii. Wentylacja i klimatyzacja w zakładach gastronomicznych i hotelach.</p> <p>Ćwiczenia: Budowa, zasada działania oraz zastosowanie maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych (usuwanie części niejadalnych, rozdrabnianie) używanych w gastronomii. Możliwości wykorzystania maszyn do mieszania i wyrabiania mas w technologii gastronomicznej. Ocena technologiczna procesu formowania - formierki i automaty formujące. Określanie sprawności i wydajności maszyn i urządzeń stosowanych w hotelarstwie i gastronomii (zużycie energii, bilans surowcowy, wydajność procesowa, wodochłonność). Ocena techniczno-technologiczna stosowanych rozwiązań konstrukcyjno-użytkowych w urządzeniach grzewczych do pieczenia z konwekcją swobodną i wymuszoną. Badanie wpływu różnych czynników na tempo i sprawność ogrzewania mikrofalowego. Budowa, zasada działania, aplikacyjność w gastronomii oraz ocena parametrów techniczno-eksploatacyjnych urządzeń do smażenia w małej ilości tłuszczu i zanurzeniowego (patelnia przechylna, frytownica), grillowania (grill kontaktowy ryflowany i ceramiczny, grill „na lawie”), pieczenia, gotowania w wodzie i parze (kocioł warzelny, steamer). Ocena techniczno-użytkowa maszyn do mycia naczyń w aspekcie energo-, wodochłonności procesu oraz efektywności mycia naczyń. Ocena sprawności chłodniczej urządzeń chłodniczych z zastosowaniem różnych systemów obniżania temperatury.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 14 h; b) Ćwiczenia; liczba godzin 21 h			
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie budowę i zasady działania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych, najnowsze rozwiązania techniczne stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego)	K_W05	1
	W2	zna i rozumie przebieg procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów	K_W05	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	K_U02, K_U11	1, 1
	U2	potrafi dobierać maszyny i urządzenia gastronomiczne do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	K_U02, K_U11	1, 1

Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1
	K2	jest gotów do ciągłego doskonalenia i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	K_K01, K_K02 K_K03	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu budowy, zasady działania, optymalizacji możliwości wykorzystania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych w gastronomii i hotelarstwie.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia; egzamin pisemny		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwia – 40%, sprawozdania pisemne – 10%, egzamin pisemny – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, laboratorium, hala techniki		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zaremba R., Pótorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Dominik P. (2008): wyd. 1. Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, Warszawa. 3. Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. 4. Neryng A., Wierzbicka A., Pótorak A., Zaremba R., Grzebińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach. 6. http://www.hotelarze.pl/, http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/. 				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	150 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy chemii związków naturalnych	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The Fundamentals of Chemistry of Natural Compounds		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-02_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z fundamentalnymi aspektami chemii ogólnej i organicznej (np. jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne, charakterystyka wiązań chemicznych, struktura związku i wpływ na jego właściwości). W podstawowym zakresie zostaną przedstawione biomakromolekuły związków naturalnych.</p> <p>Wykłady: Najważniejsze grupy funkcyjne związków naturalnych. Reakcje chemiczne: typy reakcji, kinetyka reakcji chemicznych, czynniki wpływające na szybkość reakcji chemicznych. Wiązania chemiczne (elektrojemność a typ wiązania chemicznego). Wiązania wodorowe i ich rola w makromolekułach. Klasyfikacja związków naturalnych (biomakromolekuły, metabolity pierwotne, metabolity wtórne, inne związki). Izomeria związków występujących w surowcach naturalnych: konstytucyjna szkieletowa i położenia, przestrzenna: enancjomery, diastereoizomery oraz izomery geometryczne). Lipidy: nazewnictwo kwasów tłuszczowych. Sacharydy: struktury i przekształcenia. Skrobia jako przykład struktury polisacharydów (amyloza i amylopektyna). Podstawowa klasyfikacja i nazewnictwo aminokwasów. Ogólna charakterystyka struktur białek.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:		Wykład interaktywny z wykorzystaniem metod tradycyjnych i technik audiowizualnych (PowerPoint). Całość prezentowanego materiału przekazywana jest w formie pliku pdf na e-mailową skrzynkę studentów. Studenci otrzymują również wykaz zagadnień do przygotowania na egzamin: 2-krotnie: wykłady 1-7 oraz wykłady 8-15, które pozwalają na wyjaśnienie niezrozumiałych treści oraz utrwalenie wiedzy do egzaminu.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach naturalnych i rozumie ich wpływ na właściwości tych związków	K_W01	2
	W2	rozumie kluczowe znaczenie przestrzennej budowy i związków w reakcjach zachodzących w świecie żywym	K_W01	2
	W3	zna nazwy i struktury najważniejszych kwasów tłuszczowych, aminokwasów oraz sacharydów	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej	K_U02	1
	U2	potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydro-/lipofilowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do posługiwania się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych w tym NNKT i CLA - potrafi narysować ich wzory	K_K01	1
	K2	jest gotów do krytycznej oceny właściwości związków na podstawie ich struktur	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw chemii związków naturalnych ze szczególnym uwzględnieniem charakterystyki wiązań chemicznych, struktur związków i wpływ na ich właściwości oraz klasyfikacji i właściwości związków naturalnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, składający się z nierównocennie punktowanych pytań.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Indywidualne arkusze egzaminacyjne z treścią pytań i zadań z naniesionymi punktami za poszczególne odpowiedzi. Listy studentów z ocenami uwzględniającymi punkty uzyskane na egzaminie powiększonymi o punkty wynikające z odnotowanej aktywności.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1 i K2. Ocena w skali zgodnie z regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową – egzamin 100%.		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J., Chemia organiczna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, wyd.3 Warszawa 2016 2. Kołodziejczyk A., Naturalne związki organiczne, Wydawnictwo Naukowe PWN, wyd.2 Warszawa 2012; wyd.3 Warszawa 2019	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	7 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Mikrobiologia ogólna i żywności	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Food Microbiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-12-01Z-03_22

Koordynator zajęć:	dr hab. Dorota Zielińska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz wpływu obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą. Poznanie mikroflory charakterystycznej dla środowiska hotelarskiego (m.in. powierzchnie robocze w kuchni hotelowej, powietrze w klimatyzatorach, woda w basenach hotelowych, odpady i ścieki).</p> <p>Wykłady: Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Mikrobiologiczne aspekty higieny w gastronomii i hotelarstwie, m.in. zakażenia i choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe.</p> <p>Ćwiczenia: Podstawowe techniki laboratoryjne. Poznanie morfologii i fizjologii wybranych grup drobnoustrojów (bakterie, drożdże). Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów ze szczególnym nastawieniem na środowisko hotelowe (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów. Wpływ obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, pokazy, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat różnorodności form żywych organizmów. Podstawowa wiedza z zakresu biologii i biochemii.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma i rozumie wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu	K_W01	2
	W2	zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności	K_U02	2
	U2	potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	K_U02, K_U03	2, 2
	U3	potrafi wykorzystać mikroorganizmy w procesach kulinarnych i dobrać odpowiednie parametry obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych	K_U03, K_U04	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu morfologii i fizjologii mikroorganizmów oraz obecności w żywności różnych grup mikroorganizmów, zarówno tych, związanych z ryzykiem zdrowotnym, jak i pożądanymi, oddziałującymi prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach kulinarnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, ocena doświadczeń wykonanych na zajęciach i sprawozdań z ćwiczeń,			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań, treść pytań egzaminacyjnych z oceną
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z kolokwiów (30%), ocena ze sprawozdań (20%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium higieny żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jałosińska M.: Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa, 2006. 2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa, 1983. 3. Kunicki-Goldfinger W. J. H.: Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2001. 4. Salyers A., Whitt D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2003. 	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Analiza sensoryczna	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensory Analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-04_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych oraz posiłków wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi) i konsumenckimi. Umiejętność wyznaczania kluczowych atrybutów jakości sensorycznej w wybranych produktach. Znajomość czynników warunkujących postrzeganie jakości sensorycznej produktów, w tym posiłków/potrav przez konsumentów. Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania i interpretacji wyników ocen sensorycznych.</p> <p>Wykłady: Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego”. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań oraz wymagań stawianym oceniającym. Czynniki warunkujące postrzeganie jakości sensorycznej posiłków/potrav przez konsumentów.</p> <p>Ćwiczenia: Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe i/lub wzrokowe). Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach pod względem cech sensorycznych z uwzględnieniem powtarzalności wyników. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych do oceny różnych produktów żywnościowych, w tym potraw. Wyznaczanie kluczowych atrybutów jakości warunkujących jakość/atrakcyjność sensoryczną wybranych produktów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 4; b) ćwiczenia; liczba godzin 14</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie specyfikę analizy sensorycznej	K_W03	1
	W2	zna metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów/posiłków	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotowywać próbki do badań sensorycznych produktów	K_U02, K_U04	1, 1
	U2	potrafi dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków	K_U02	1
	U3	potrafi przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do realizacji badań sensorycznych produktów spożywczych/posiłków	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu analizy sensorycznej, ze szczególnym uwzględnieniem badań wykorzystywanych w weryfikacji wrażliwości zespołu oraz metod stosowanych w ocenie sensorycznej jakości żywności z uwzględnieniem czynników warunkujących dokładność i powtarzalność wyników badań		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Zestawienie wyników badań, protokół z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin 80%; praca na ćwiczeniach 20%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.	
2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208.	
3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169.	
4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-842.	
UWAGI	
Przedmiot realizowany w formie 3-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	70 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Economic Conditions of Business Activity		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-03_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu działalności gospodarczej ze szczególnym uwzględnieniem uwarunkowań ekonomicznych i aktualnych przepisów prawnych</p> <p>Wykłady: Działalność gospodarcza – wprowadzenie, definicje, podstawy prawne, formy organizacyjno-prawne prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce. Działalność gospodarcza osoby fizycznej, spółki osobowe, spółki kapitałowe. Przedsiębiorstwo vs przedsiębiorca. Gospodarka rynkowa; popyt, podaż i równowaga rynku. Konkurencja, monopole i konkurencja monopolistyczna. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Wybór konsumenta i popyt na dobra konsumpcyjne. Funkcje pieniądza, kreacja pieniądza. Inflacja i polityka pieniężna. Rynek pracy i bezrobocie. System bankowy; funkcje banku centralnego i banków komercyjnych oraz ich wzajemne powiązania. Rynek kapitałowy i giełda papierów wartościowych. Budżet państwa i polityka fiskalna. Produkt krajowy i dochód narodowy. Podatki i system podatkowy. Opłacalność działalności gospodarczej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediiów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu przedsiębiorczości i funkcjonowania rynku.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady działalności gospodarczej	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń do rejestracji działalności gospodarczej w Polsce w zależności od formy organizacyjno-prawnej	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi identyfikować formy organizacyjno-prawne i podstawowe dokumenty ewidencjonujące działalność gospodarczą	K_U01, K_U03	1, 1
	U2	potrafi identyfikować uwarunkowania makroekonomiczne w Polsce	K_U03	1
	U3	potrafi przygotować dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	K_U01, K_U03	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do opracowania w grupie założeń do podjęcia działalności gospodarczej w Polsce	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu ekonomicznych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej w realiach polskiej gospodarki.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin obejmujący zagadnienia wykładowe oraz opracowanie projektu własnej działalności gospodarczej z uwzględnieniem dokumentów założycielskich.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne (przykładowe) i protokół egzaminacyjny oraz projekty działalności gospodarczej i dokumentacja założycielska zapisane na nośniku elektronicznym.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 70%, ocena projektu działalności gospodarczej 25%, wypełnienie dokumentów założycielskich (5%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Górską-Warszewicz H. (red.): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Wyd. SGGW, Warszawa 2016.				
2. Górską-Warszewicz H., Sawicka B. (red.): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa 2012.				
3. Beksiak J. (red.): Ekonomia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2003.				
4. Milewski R., Kwiatkowski E. (red.): Podstawy ekonomii. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006.				

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Marketing usług	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Service Marketing		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu podstaw marketingu i marketingu żywności oraz i specjalistycznej wiedzy z obszaru marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.</p> <p>Wykłady: Zasady i funkcje marketingu. Otoczenie marketingowe. Kompozycja marketingowa – marketing mix. Segmentacja rynku. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Produkt, cena, dystrybucja, promocja i personel w marketingowej koncepcji zarządzania w gastronomii i hotelarstwie. Zasady opracowania strategii marketingowej w firmie usługowej i przygotowania planu marketingowego.</p> <p>Ćwiczenia: Przygotowanie planu marketingowego dla firmy usługowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 7		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W08	2
	W2	zna i rozumie zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W08	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego	K_U01, K_U06	2, 2
	U2	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	K_U06	2
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu	K_U11	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji dotyczących teorii i praktyki marketingu na rynku usług ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie planu marketingowego		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: projekty planów marketingowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena egzaminu (50%), ocena z planu marketingowego (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V.: Marketing. Podręcznik europejski. Wyd. PWE, Warszawa, 2002.				
2. Sala J.: Marketing w gastronomii. Wyd. PWE, Warszawa, 2004.				
3. Jeznach M.: Marketing usług hotelarskich. Wyd. Format AB, Warszawa, 2008.				
4. Kowalcuk I.: Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012.				
5. Kowalcuk I.: Innowacyjne formy promocji na rynku żywności. Wyd. Script, Warszawa, 2010.				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Etyka	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ethics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-07_22

Koordinator zajęć:	dr hab. Franciszek Kampka			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł współczesnych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych oraz prowadzenia sporów etycznych. Student po ukończeniu kursu potrafi dokonywać oceny etycznej różnych form zachowania, jest świadomy problematyki etycznej i aksjologicznej. Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół z ocenami, pisemne prace studentów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Singer P. (red.), Przewodnik po etyce, Warszawa, Książka i Wiedza, 1998.				
2. Hołówka J., Etyka w działaniu, Warszawa, Prószyński i S-ka, 2001.				
3. Lazari-Pawłowska I., Etyka, Warszawa, Ossolineum, 1992.				
4. Kampka F., Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2016.				
5. Kampka F., Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2017.				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 2				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy socjologii	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basic Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-08_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz ukształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach.</p> <p>Wykłady: Przedmiot socjologii, paradygmat socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne i antyspołeczne człowieka; Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Wartości. Konformizm. Osobowość społeczna. Motywacja. Zmiany społeczne - uwarunkowania, mechanizmy.</p> <p>Ćwiczenia: Potrzeby jako integralny element życia społecznego. Proces socjalizacji jednostki w społeczeństwie. Wpływ procesu socjalizacji na sposób odgrywania ról społecznych; subkultury młodzieżowe. Rola sankcji i nagród w kształtowaniu pożądanych zachowań społecznych. Zmiany społeczne – zagrożenia związane z wirtualną rzeczywistością, blaski i cienie życia rodzinnego, różnice między pokoleniami, stereotypy funkcjonujące w społeczeństwie, czynniki warunkujące życie w grupach społecznych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 7</p>			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat zachowań społecznych			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W06	1	
	W2	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W07	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe	K_U06, K_U09, K_U11	1, 1, 1	
	U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U01, K_U02	1, 1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw	K_K03, K_K07	1, 1	
	K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego	K_K03, K_K07	1, 1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania wiedzy dotyczącej zagadnień socjologicznych warunkujących funkcjonowanie konsumentów w różnych sytuacjach społecznych, grupach i zbiorowościach.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie prezentacji multimedialnej na temat zachowań społecznych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykład: arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen Ćwiczenia: prezentacja zapisana w programie Power Point			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (75%), ocena z ćwiczeń - z prezentacji multimedialnej na temat zachowań społecznych (25%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii, Wyd. PWN, Warszawa.
2. Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii, Zysk i Ska, Poznań.
3. Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa.
4. Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa.
5. Sztompka P. (2002): Socjologia, Znak, Kraków.

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Bezpieczeństwo pracy	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Work Safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-01Z-09_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy. Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 7			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy	K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad bhp i ergonomii w wykonywanej pracy	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji dotyczących teorii i praktyki z zakresu bezpieczeństwa pracy.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Bukala W., Szczęch K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP, Warszawa, 2013.				
2. Nowacka W.: Ergonomia i ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2013.				
3. Nowakowski J.: Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 1991.				
4. Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS