

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy hotelarstwa	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Hospitality Industry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-01_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu świadczenia usług hotelarskich i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. Historia hotelarstwa i obiektów noclegowych. Sławni hotelarze i sławne hotele. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. Charakterystyka i funkcjonowanie działów w obiekcie hotelarskim. Baza noclegowa w Polsce i na świecie. Międzynarodowe systemy hotelowe. Przystosowanie oferty obiektów hotelarskich do potrzeb różnych grup klientów. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Kodeks Etyki Hotelarza. Standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich. Polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim. Bezpieczeństwo w hotelu. Ekologiczne aspekty świadczenia usług hotelarskich.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Usługi hotelarskie w obiektach hotelowych i pozostałych obiektach noclegowych (standardy, oferta usług). Problemy osobowości, predyspozycje do zawodu hotelarza. Innowacje w rozwoju hotelarstwa, trendy w hotelarstwie. Analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich. Podstawowe wskaźniki charakteryzujące działalność hotelarską. Odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gości. Wybrane procedury obsługi gości. Zróżnicowanie przestrzenne bazy hotelarskiej w Polsce. Analiza dokumentów stosowanych w recepcji i rezerwacji hotelowej. Zadania i organizacja poszczególnych działów zakładu hotelarskiego – zajęcia terenowe.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady, liczba godzin 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, filmów edukacyjnych, wykłady problemowe. Praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemów, projekt zespołowy, obserwacja procesu świadczenia usług w konkretnych obiektach hotelarskich</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw funkcjonowania rynku, w tym rynku usług			
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 podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju	K_W08	1
	W2	zna aspekty prawne działalności hotelarskiej	K_W08	2
	W3	zna zadania i organizację pracy poszczególnych działów hotelu	K_W07, K_W08	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy związane z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim	K_U01, K_U05	1, 1
	U2	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje dotyczące branży hotelarskiej	K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa	K_K04, K_K06	2, 2
	K2	jest gotów do podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności	K_K07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności związanych z rynkiem i organizacją działalności hotelarskiej			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny; Ćwiczenia: karty pracy oraz przygotowanie i zaprezentowanie zaliczeniowego projektu zespołowego.			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: dokumentacja kart pracy wykonywanych na ćwiczeniach, raporty zaliczeniowe w programie Power Point
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50% Ocena za wykonanie i zaprezentowanie projektu zaliczeniowego (40%), za aktywność i realizację zadań na ćwiczeniach (10%) – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Platforma MS Teams, obiekty hotelarskie
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Górską-Warsewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>3. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>4. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>5. Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>6. Sawicka B., Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górską-Warsewicz H., Biłska B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa</li> <li>7. Sawicka B. (red.) (2019): Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i cz. II. Wyd. Format-AB, Warszawa.</li> <li>8. Sawicka B. (red.) (2020): Realizacja usług w recepcji cz. 1 i cz.2. Wyd. Format-AB, Warszawa.</li> <li>9. Płader D. (1999): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFIT, Warszawa.</li> <li>10. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe systemy hotelowe. Wyd. WSE, Warszawa.</li> </ol>	
UWAGI	
Ćwiczenia odbywają w układzie dwugodzinnym. Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 8	

\*) 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	<b>ECTS</b>	<b>6</b>
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-02_22</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Jarosław Wyrwisz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest 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><b>Wykłady:</b> 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 pełnioną funkcję w gastronomii i hotelarstwie: urządzenia grzewcze wykorzystujące kondukcję (patelnie, trzony, płyty kuchenne, grille kontaktowe), zjawisko konwekcji wymuszonej i swobodnej (piecze, w tym piecze 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, witriny). 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. Drobnny sprzęt gastronomiczny i wyposażenie niezbędne do produkcji potraw kuchni molekularnej. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych. Standard wyposażenia hoteli w zależności od kategorii. Wentylacja i klimatyzacja w zakładach gastronomicznych i hotelach.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Budowa, zasada działania oraz zastosowanie maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych (usuwanie części niejadalnych, rozdrabnianie) używanych w gastronomii. Możliwość 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). Ekspresy do kawy. Maszyny do tłoczenia i prasowania makaronu. 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) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 45			
Metody dydaktyczne:	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 doksztalcania 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 ćwiczeń na podstawie ocen (punktów) uzyskanych z kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia. Egzamin pisemny z wykładów.			
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"> <li>Zaremba R., Półtorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Dominik P. (2008): wyd. 1. Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, Warszawa.</li> <li>Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>Neryng A., Wierzbicka A., Półtorak A., Zaremba R., Grzebińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach.</li> <li><a href="http://www.hotelarze.pl/">http://www.hotelarze.pl/</a>, <a href="http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/">http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/</a>.</li> </ol>				
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:	3 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy chemii związków naturalnych	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-03_22</b>

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><b>Wykłady:</b> Najważniejsze grupy funkcyjne związków naturalnych. Reakcje chemiczne: typy reakcji, kinetyka reakcji chemicznych, energia aktywacji, reakcje egzo- i endotermiczne, 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. Peptydy (struktura, wiązanie peptydowe, peptydy naturalne. Ogólna charakterystyka struktur białek.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15		
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:		
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	1
	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, K_K03	1, 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, W3, U2, K1, K2 i K3. 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:	25 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:	Mikrobiologia ogólna i żywności	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-04_22</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Dorota Zielińska</b>			
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><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> 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:	a) wykłady; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
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 dobierać 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"> <li>1. Jałosińska M.: Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa, 2006.</li> <li>2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa, 1983.</li> <li>3. Kunicki-Goldfinger W. J. H.: Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2001.</li> <li>4. Salyers A., Whitt D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2003.</li> </ol>	
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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Commodities		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-05_22</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa. Kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości. Dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnościowa ocena wybranych przetworów o wysokiej zawartości cukru; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów; wybranych tłuszczów jadalnych, wybranych przetworów mleczarskich, mięsnych i zbożowych. Ocena jakości i przydatności żywnościowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych. Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych; Technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru; charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszzonek i marynat. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (makarony, pieczywo). Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne - towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych		
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 skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu towaroznawczej oceny jakości produktów spożywczych z uwzględnieniem ich wartości odżywczej i wymagań dla poszczególnych kategorii produktów, jaki również metod ich oceny fizykochemicznej i sensorycznej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: oceny z kolokwium cząstkowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium – 50%, Ocena z testu egzaminacyjnego – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy
3. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne

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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Marketing usług	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
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 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-06_22</b>

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 specjalistycznej wiedzy z obszaru marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> Przygotowanie planu marketingowego dla firmy usługowej.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego
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
	W2	zna i rozumie zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W08
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego	K_U01, K_U06
	U2	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	K_U06
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu	K_U11
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym	K_K05
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:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V.: Marketing. Podręcznik europejski. Wyd. PWE, Warszawa, 2002.</li> <li>Sala J.: Marketing w gastronomii. Wyd. PWE, Warszawa, 2004.</li> <li>Jeznach M.: Marketing usług hotelarskich. Wyd. Format AB, Warszawa, 2008.</li> <li>Kowalczyk I.: Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012.</li> <li>Kowalczyk I.: Innowacyjne formy promocji na rynku żywności. Wyd. Script, Warszawa, 2010.</li> </ol>			
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:	1,2 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-07_22</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Franciszek Kampka</b>			
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) wykłady; liczba godzin 15			
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. Peter Singer (red.), Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza, 1998.				
2. Jacek Hołówka, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001.				
3. Ija Lazari-Pawłowska, Etyka, Warszawa: Ossolineum, 1992.				
4. Franciszek Kampka, Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016.				
5. Franciszek Kampka, Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017.				
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:	25 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:	Podstawy socjologii	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basic Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-08_22</b>

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><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> 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) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 15</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	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W06, K_W07	2, 2
	W2	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W06, K_W07	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe	K_U03, K_U05	1, 1
	U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U05	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw	K_K01, K_K05	3, 2
	K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego	K_K04	3
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:	1,2 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-09_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15			
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:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Bukała W., Szczęch K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP, Warszawa, 2013.</li> <li>Nowacka W.: Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2013.</li> <li>Nowakowski J.: Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 1991.</li> <li>Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.</li> </ol>				
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:	0,6 ECTS