

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy technologii gastronomicznej	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Fundamentals of Catering Technology		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-26_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 45</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.			
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 zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
	W2	zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
	U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
	K3	jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
	K4	jest gotowy do zachowania estetyki oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o prawidłowych zasadach postępowania podczas obróbki technologicznej (wstępnej, cieplnej) i przechowywania potraw oraz ich wpływie na jakość produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach,
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania). Arkusze egzaminacyjne oraz protokoły zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia trzygodzinne 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:	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Techniques and Technologies in Catering		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-27_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o technikach i technologiach wykorzystywanych w gastronomii i cateringu. Dostarczenie umiejętności praktycznych z zakresu najczęściej stosowanych w gastronomii i cateringu technik i technologii. Zdobywanie umiejętności projektowania karty menu, tabeli alergenów dań z karty menu.</p> <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów teoretycznie i praktycznie z wybranymi technikami i technologiami w gastronomii i cateringu.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Znaczenie i zakres technik i technologii w gastronomii i cateringu. Etapy procesu technologicznego z uwzględnieniem obróbki wstępnej i właściwej surowca. Określanie food cost dań. Projektowanie karty menu z uwzględnieniem produktu tożsamego, planowanie receptur, modyfikacja/lamanie klasycznych receptur, wizualizacja potraw, nowa forma prezentacji, garnish, dobór techniki i technologii produkcji. Zastosowanie wybranych technik i technologii w produkcji gastronomicznej a la carte, cateringowej. Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii, w tym techniki krojenia, obróbki niskotemperaturowe, sous-vide, obróbki cieplnej w programie delta T. Techniki parzenia kawy, herbaty, napoje z kawy. Zastosowanie kiszzonek w gastronomii, projektowanie nowych kiszzonek. Ocena przydatności technologii różnych metod odroczonego wypieku produktów piekarskich w gastronomii i cateringu. Techniki nowoczesnych dekoracji potraw – <i>carving, chocolate and caramel garnishes</i>. Techniki smażenia – steak doneness, flambrowanie i deglasowanie. Kształtowanie jakości produktów gotowych ze szczególnym uwzględnieniem ich bezpieczeństwa podczas przechowywania w temperaturze serwowania i w warunkach chłodniczych. Wykorzystanie technik tworzenia pian i emulsji w produkcji gastronomicznej. Aplikacyjność opakowań jednostkowych i zbiorczych w obrocie cateringowym (termosy, termoporty). Diety pudełkowe. Pakowanie dań na wynos, pakowanie MAP, vacuum. Weryfikacja praktyczna opracowanych dań z różnych grup potraw z projektowanej karty menu (dobór formy prezentacji, dokumentacja fotograficzna dania dla celów wewnętrznych i zewnętrznych, weryfikacja ilościowa surowców, wycena właściwa porcji potrawy). Elementy kuchni molekularnej: sferyfikacja, anty-grillowanie, <i>liquid nitrogen cooking</i>.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 45			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii i hotelarstwie, jak również z zakresu towaroznawstwa produktów mięsnych, zbożowych, mlecznych i warzywnych.			
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 etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu	K_W05, K_W06	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej	K_U04, 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 pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu	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 możliwości wykorzystania techniki i technologii w gastronomii i cateringu w celu projektowania, uatrakcyjniania, poszerzania oferty potraw w zakładzie gastronomicznym oraz stylizacji karty menu.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na podstawie ocen (liczby 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 kolokwium, sprawozdań i projektu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe (40%) i sprawozdania (10%), projekt (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, hala technologiczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Mondschein K. 2009. Food and Culinary Arts. Ferguson Publishing. 2. Wierzbicka A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW, Warszawa 3. <a href="http://www.hotelarze.pl/">http://www.hotelarze.pl/</a> , <a href="http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/">http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/</a> .	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Dietetics and Physiology		
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 <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-28_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Nauczenie doboru produktów, bilansowania diet i potraw i ich wykonania oraz układania jadłospisów w różnych (najczęstszych) jednostkach chorobowych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o znaczeniu produktów spożywczych, roli składników odżywczych i procesów technologicznych w rozwoju schorzeń.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45			
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, eksperyment, ocena i układanie jadłospisów dla cateringu dietetycznego z wykorzystaniem programów komputerowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o roli składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu			
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 rolę prawidłowego żywienia oraz postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi prowadzić ocenę żywienia i planowanie postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystywania wiedzy z zakresu dietetyki w codziennej pracy	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu doboru produktów, bilansowania diet i potraw i ich wykonania oraz układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu z treści ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Pisemne sprawozdania			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Punkty ze sprawozdań ćwiczeniowych 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bujko J., Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW, Warszawa 2006</li> <li>Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2014</li> <li>Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J., Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa 2008</li> <li>McLaughlin D., Stamford J., White D., Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. PWN, Warszawa 2008</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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Toxicology		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-29_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, potencjalnej obecności substancji szkodliwych w żywności, uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka z punktu widzenia zdrowia konsumenta.</p> <p><b>Wykłady:</b> Ogólne wiadomości o trucznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem konsumenta na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia. Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo, ocena i zastrzeżenia z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Ocena obecności wybranych substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych oraz wykrywanie obecności wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników). Oszacowanie pobrania z diety konsumenta wybranych zanieczyszczeń chemicznych. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją. Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zadania problemowo-obliczeniowe z elementami e-Learningu (Platforma Moodle <a href="http://e.sggw.pl">http://e.sggw.pl</a> lub MS Teams).		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ogólna wiedza na temat żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01, K_W03	2, 2
	W2	zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W03	2
	W3	zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U02	1
	U2	potrafi przygotować opracowanie dotyczące oceny zagrożeń związanych z żywnością	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	K_K03, K_K04	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu toksykologii żywności potrzebnych do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin (wykłady); kolokwia i sprawozdania (ćwiczenia)		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu – 55%; ocena z ćwiczeń – 45%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa; sala laboratoryjna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Toksykologia współczesna, pod red. W. Seńczuka, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2019.
2. Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń, pod red. A. Brzozowskiej, Wyd. SGGW, Warszawa, 2010.
3. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia.
4. Szkodliwe substancje w żywności, Z. Sikorski Z., Wyd. PWN, Warszawa, 2020.
5. Toksykologia, K. Jurkowski, W. Piekoszewski, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020.
6. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, pod red. E. Kolarczyk, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016.
7. Podstawy toksykologii, J. Piotrowski, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2017.
8. Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka, pod red. K. Ludwickiego, Wyd. NIZP-PZH, Warszawa, 2013.

UWAGI

Ćwiczenia są realizowane w 5 jednostkach 3-godzinnych; realizacja ćwiczeń z Toksykologii po ćwiczeniach z przedmiotu Żywnienie człowieka

\*) 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Legislation		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-30_22</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce, instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i urzędową kontrolą żywności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat prawa oraz organizacji i zarządzania.			
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 regulacje z zakresu prawa żywnościowego		K_W03, K_W08	1, 1
	W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE		K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego		K_U01	1
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego		K_U01, K_U05, K_U12	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		K_K03, K_K05, K_K06, K_K07	1, 1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu prawa żywnościowego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne).			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (100%).			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.					

2. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa.
3. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.
4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa.
5. Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.

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:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Quality and Food Safety Management in Catering		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-31_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem obowiązkowego systemu HACCP i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnym z normą ISO serii 22000.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka obowiązkowych metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz metod nieobowiązkowych. System HACCP – podstawy, zasady, etapy wdrażania. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z ISO serii 22000. Podział zagrożeń zdrowotnych uwzględnianych w systemie HACCP i systemie ISO 22000. Analiza zagrożeń, wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli, wyznaczanie limitów krytycznych, monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP. Wdrażanie systemu HACCP i zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach gastronomicznych i cateringowych. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP. System zarządzania jakością zgodny z ISO serii 9000 oraz inne systemy do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności dla wybranego studium przypadku, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń. Krytyczne Punkty Kontroli – wyznaczanie, limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące. Zarządzanie planem HACCP. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP. Opracowanie wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnych z normą ISO 22000 i ISO 9001 dla studium przypadku.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych audiowizualnych prezentacji, ćwiczenia - praca w zespołach nad realizacją projektu			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu higieny żywności, zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej			
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 czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	3
	W2	zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi projektować dokumentację, wdrażać i oceniać funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, opracowywania dokumentacji systemowej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Projekt dokumentacji Kolokwium z ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się	Lista z wynikami z projektu dokumentacji opracowywanej na ćwiczeniach. Lista z wynikami kolokwium z ćwiczeń Lista z wynikami egzaminu z treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala seminaryjna – ćwiczenia audytoryjne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1.. Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa.			

2. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2018): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.  
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka II gastronomiczna	<b>ECTS</b>	<b>8</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Gastronomy Training		
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 type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-32_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobrać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200		
Metody dydaktyczne:		Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji (zakładach gastronomicznych typu żywieniowego, typu uzupełniającego i punktach gastronomicznych). Obserwacja i konsultacje z pracownikami.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
	W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	K_W07	3
	W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
	U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
	U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	K_K02	2
	K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyka związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności zakładu gastronomicznego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W6, W7, W8, U3, U7, U5, K3, K2 i K6. Elementy wpływające na ocenę: Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta
Miejsce realizacji zajęć:	zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu, praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI	W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych

\*) 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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka II hotelarska	<b>ECTS</b>	<b>8</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Hotel Training		
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 type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-04L-32_22</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu. Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200		
Metody dydaktyczne:		Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/instytucji (hotelach, motelach i pensjonatach; kempingach; domach wycieczkowych i schroniskach młodzieżowych). Obserwacja i konsultacje z personelem		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
	W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim	K_W07	3
	W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
	U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
	U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach hotelarskich	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi hotelarskiej	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich	K_K02	2
	K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyka związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności obiektu hotelarskiego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W6, W7, W8, U3, U7, U5, K3, K2 i K6. Elementy wpływające na ocenę: Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych	

\*) 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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS