

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność a odporność organizmu	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition and Immunity		
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-40.4_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi poglądami na temat roli wybranych składników pokarmowych, produktów oraz diet na modulowanie odporności człowieka.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka anatomiczna, funkcjonalna i czynnościowa układu odpornościowego. Układ limfatyczny związany z przewodem pokarmowym (GALT). Stan odżywienia organizmu a funkcjonowanie układu odpornościowego. Mechanizmy swoistej i nieswoistej odpowiedzi immunologicznej. Regulacja odpowiedzi immunologicznej, tolerancja immunologiczna i pokarmowa. Mechanizmy reakcji nadwrażliwości. Wpływ witamin na modulowanie odpowiedzi immunologicznej. Wpływ składników mineralnych na funkcjonowanie układu odpornościowego. Rola aminokwasów w modulowaniu aktywności układu odpornościowego. Rola krótkołańcuchowych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w modulowaniu aktywności układu odpornościowego. Znaczenie innych składników bioaktywnych żywności (w tym polifenoli) w modulowaniu odpowiedzi immunologicznej. Znaczenie prebiotyków, probiotyków i synbiotyków dla funkcjonowania układu odpornościowego. Żywność kobiety ciężarnej i w okresie laktacji a kształtowanie się immunokompetencji u jej potomstwa w późniejszym okresie życia. Wpływ wybranych składników pokarmowych i diet na GALT. Immunomodulacyjne działanie wybranych ziół oraz produktów pszczelarskich. Charakterystyka różnych diet i modeli żywienia pod względem wpływu na układ odpornościowy i kształtowanie zdrowia. Wpływ używek na funkcjonowanie układu odpornościowego</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów			
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 podstawowe mechanizmy układu odpornościowego związane z układem pokarmowym	K_W04	1	
	W2	zna i rozumie rolę składników pokarmowych w kształtowaniu procesów odpornościowych człowieka w aspekcie możliwości ich wykorzystania do zapewnienia lub poprawy stanu zdrowia	K_W04	1	
	W3	zna i rozumie rolę żywienia w okresie ciąży oraz okresu laktacji w kształtowaniu immunokompetencji organizmu człowieka	K_W04	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące wpływu różnych rodzajów diet na modulowanie odpowiedzi immunologicznej	K_U01	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy dotyczącej wpływu żywienia na funkcjonowanie układu odpornościowego i kształtowanie zdrowia	K_K012	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności odnośnie roli wybranych składników pokarmowych oraz diet w modulowaniu odporności człowieka, istotnych z punktu widzenia planowania żywienia w placówkach gastronomicznych i hotelarskich			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu pisemnego (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Najnowsze publikacje naukowe dotyczących środowiskowych zagrożeń zdrowia człowieka.					

2. Gromadzka-Ostrowska J (red.): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019.
3. Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T.: Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 (lub nowsze wydanie).
4. Maśliński S., Ryżewski J.: Patofizjologia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje i egzamin), liczba godzin 5

*) 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:	50 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:	Cukiernictwo	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Confectionery		
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-40.7_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat historii cukiernictwa, wykorzystywanych surowców, doboru technik, technologii i narzędzi stosowanych w cukiernictwie i ich wpływie na jakość technologiczną sensoryczną i mikrobiologiczną gotowego produktu. Kształtowanie umiejętności w zakresie planowania procesu technologicznego w cukiernictwie. Kształtowanie umiejętności dekorowania wyrobów cukierniczych i sposobów ich serwowania w widowiskowy sposób.</p> <p>Wykłady: Historia cukiernictwa. Surowce i substancje smakowo-zapachowe wykorzystywane w technologii cukierniczej. Specjalistyczny sprzęt, narzędzia i wyposażenie nowoczesnej pracowni cukierniczej. Rodzaje ciast wykorzystywanych w produkcji ciastkarskiej. Masy i kremy, polewy w nowoczesnym cukiernictwie. Kreationy smakowe jako podstawa nowoczesnego cukiernictwa. Sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Style i trendy w cukiernictwie. Dobór deseru do okazji. Sposoby efektywnego podawania wyrobów ciastkarskich (słodkie stoły i bufety). Dekoracje z czekolady, karmelu, wykorzystanie polew lustrzanych. Wykorzystanie elementów kuchni molekularnej w cukiernictwie.</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie monoporcji, przygotowanie i dekoracja. Projektowanie tortów, przygotowanie i dekoracja. Nowoczesne dekoracje cukiernicze. Czekolada i jej zastosowanie w cukiernictwie. Elementy kuchni molekularnej alternatywą dla klasycznych technik stosowanych w cukiernictwie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie wyrobów cukierniczych. Ocena sensoryczna przygotowanych wyrobów ciastkarskich i dyskusja.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw oraz technologii gastronomicznej.</p>			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	2
	W2	zna i rozumie technologię wytwarzania podstawowych wyrobów cukierniczych	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę deserów i wyrobów cukierniczych	K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	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 hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji cukierniczych regionu	K_K02	2
	K3	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji tradycyjnych i regionalnych wyrobów cukierniczych	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	<p>Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania podczas przygotowania różnego rodzaju wyrobów cukierniczych.</p>			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Egzamin pisemny z treści wykładowych. Ćwiczenia – sprawozdania z zajęć oraz kolokwium końcowe na ostatnich ćwiczeniach zaliczone na minimum 51%.</p>			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	<p>Kolokwium oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za sprawozdania i kolokwium). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.</p>			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwium i 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. Deschaintre J.C., Deschamps B. (red.) (2009): Ciastkarstwo. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik. Wyd. REA. 3. Czasopisma branżowe (Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Cukiernictwo i Piekarstwo, W Piekarni W Cukierni, Mistrz Branży, Sweets & Coffee). 4. Materiały własne przekazane przez prowadzących. 5. D'Olivier Platon (2019): Szkoła cukiernictwa. Le Cordon Bleu. Wyd. Jedność 6. Praca zbiorowa. (2022): Czekolada. Szkoła cukiernictwa. Le Cordon Bleu. Wyd. Jedność 7. Praca zbiorowa. (2019): Designer Cake Decoration. B. Dutton Publishing Limited 8. Judycki A., Malarski J. (2022): Lukullus. Nowe ciastkarstwo. Warszawa, 2022	
UWAGI Ćwiczenia trzygodzinne.	

*) 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:	Towaroznawstwo nowej żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Novel Food		
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-05Z-40.8_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnym.</p> <p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Nowe metody otrzymywania żywności. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat składników żywności, metod utrwalania i technologii przetwarzania żywności.		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1 posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowej żywności, to jest niespożywanym na znaczącą skalę przed 1997 r na rynku europejskim składników żywności, nowej żywności i żywności otrzymanej z zastosowaniem nowych metod produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem procedur oceny bezpieczeństwa spożycia tej kategorii produktów.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	01_W, 02_U, 03_K – test końcowy		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie test		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> McHughen A. (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa. Klimiuk E., Łebkowska M. (2003): Biotechnologia w ochronie środowiska. WN PWN, Warszawa. Węglński P. (red.) (2001): Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. Bednarski W., Reps A. (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. 2, WNT. Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. Opinie i informacje Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en 		
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:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS