

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy hotelarstwa</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basics of hospitality industry</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
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):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ_GH-1S-01Z-01_20</b>

Koordinator zajęć:	Dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
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. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. Baza noclegowa w Polsce i na świecie. Przystosowanie oferty obiektów hotelarskich do potrzeb różnych grup klientów. Innowacje w rozwoju hotelarstwa. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich. Charakterystyka i funkcjonowanie działów w obiekcie hotelarskim z uwzględnieniem poszczególnych stanowisk pracy. Usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich. Polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zróżnicowanie przestrzenne bazy hotelarskiej w Polsce. Podstawowe wskaźniki charakteryzujące działalność hotelarską. Zadania i organizacja poszczególnych działów zakładu hotelarskiego. Odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gościa. Wybrane procedury obsługi gości. Problemy osobowości, predyspozycje do zawodu hotelarza. Usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich. Analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład, liczba godzin 30 b) ćwiczenia, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	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		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw funkcjonowania rynku, w tym rynku usług		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju</p> <p>W2 - zna aspekty prawne działalności hotelarskiej</p> <p>W3 - zna zadania i organizację pracy poszczególnych działów hotelu</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza</p> <p>U2 – potrafi selekcjonować, analizować i prezentować branżowe informacje źródłowe</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa</p> <p>K2 – jest gotów do podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny; Ćwiczenia: bieżące sprawdzania realizacji zadań związanych z tematem ćwiczenia (np. pisemne rozwiązanie problemu zgłoszonego przez gościa, zaproponowanie formy składania zamówień w ramach room service’u, charakterystyka bazy noclegowej wybranego regionu itp.) Przygotowanie i zaprezentowanie zaliczeniowego raportu zespołowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: dokumentacja realizacji wybranych zadań wykonywanych na ćwiczeniach, raporty zaliczeniowe w wersji elektronicznej lub pisemnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), wykonanie i zaprezentowanie projektu zaliczeniowego (25+15%), aktywność i realizacja zadań na ćwiczeniach (10%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, obiekty hotelarskie		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Górska-Warsewicz H., Świstak E. (red.)(2009):Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.)(2012):Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. GGW, Warszawa.</li> <li>Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013):Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Sawicka B. (red.) (2008):Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Sawicka B., Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górska-Warsewicz H., Biłska B.(2014): Hotelarstwo cz.III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa</li> <li>Pląder D. (1999): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, Warszawa.</li> <li>Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe systemy hotelowe. Wyd. WSE, Warszawa.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6			

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:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju	K_W08	1
Wiedza – W2	zna aspekty prawne działalności hotelarskiej	K_W08	2
Wiedza – W3	zna zadania i organizację pracy poszczególnych działów hotelu	K_W08, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy związane z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim	K_U01, K_U05	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje dotyczące branży hotelarskiej	K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa	K_K06, K_K04	2, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności	K_K07	3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie</b>	<b>ECTS</b>	<b>6</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Equipment in catering and accommodation industry</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
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):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-02_20</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jarosław Wyrwisz
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o podstawach techniki i budowie oraz zasadach działania nowoczesnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Zdobywanie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów.</p> <p><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 (piece, w tym piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, steamer) oraz promieniowanie podczerwone (grille, salamandry, opiekacze). Urządzenia grzewcze indukcyjne, mikrofalowe, oporowe i halogenowe. Urządzenia chłodnicze w gastronomii i hotelarstwie ze szczególnym uwzględnieniem ich funkcji technologicznej. Urządzenia chłodnicze typu „blast” i ich zastosowanie w zakładach cateringowych. Urządzenia do transportu i ekspedycji potraw w warunkach utrzymywania ich odpowiedniego stanu temperaturowego i jakościowego (termosy, termoporty oraz bemaury, witryny). Drobny sprzęt gastronomiczny (wyposażenie barowe, w kuchni molekularnej). Dyrektywa maszynowa dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Wydajność procesowa i produkcyjna, energochłonność i wodochłonność procesu. Fundamentalne wytyczne w obliczeniach wydajności i efektywności urządzeń i maszyn z zachowaniem funkcji technologicznej. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych. Standard wyposażenia hoteli w zależności od kategorii. Wentylacja i klimatyzacja w zakładach gastronomicznych i hotelach.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Budowa, zasada działania oraz zastosowanie maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych (usuwanie części niejadalnych, rozdrabnianie) używanych w gastronomii. Możliwości wykorzystania maszyn do mieszania i wyrabiania mas w technologii gastronomicznej. Ocena technologiczna procesu formowania - formierki i automaty formujące. Określanie sprawności i wydajności maszyn i urządzeń stosowanych w hotelarstwie i gastronomii (zużycie energii, bilans surowcowy, wydajność procesowa, wodochłonność). Ocena techniczno-technologiczna stosowanych rozwiązań konstrukcyjno-użytkowych w urządzeniach grzewczych do pieczenia z konwekcją swobodną i wymuszoną. Badanie wpływu różnych czynników na tempo i sprawność ogrzewania mikrofalowego. Budowa, zasada działania, aplikacyjność w gastronomii oraz ocena parametrów techniczno-eksploatacyjnych urządzeń do smażenia w małej ilości tłuszczu i zanurzeniowego (patelnia przechyłna, frytownica), grillowania (grill kontaktowy ryflowany i ceramiczny, grill „na lawie”), pieczenia, gotowania w wodzie i parze (kocioł warzelny, steamer). Ocena techniczno-użytkowa maszyn do mycia naczyń w aspekcie energo-, wodochłonności procesu oraz efektywności mycia naczyń. Ocena sprawności chłodniczej urządzeń chłodniczych z zastosowaniem różnych systemów obniżania temperatury.</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Doświadczenie/eksperyment, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje
---------------------	---

Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak
---	------

Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie budowę i zasady działania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych, najnowsze rozwiązania techniczne stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego). W2 – zna i rozumie przebieg procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U1 - potrafi dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów. U2 - potrafi dobierać maszyny i urządzenia gastronomiczne do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego.</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać. K2 - jest gotów do ciągłego doskonalenia i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.</p>
---------------------	--	--	--

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwii i sprawozdań w ramach ćwiczenia. Egzamin pisemny z wykładów.
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwii 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
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaremba R., Półtorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Dominik P. (2008): wyd. 1. Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, Warszawa.</li> <li>3. Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>4. Neryng A., Wierzbicka A., Półtorak A., Zaremba R., Grzesińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach.</li> <li>6. <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	

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:	<b>150 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>3,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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
Wiedza –W2	zna i rozumie przebieg procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.	K_W05	1
Umiejętności – U1	potrafi dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów.	K_U02, K_U11	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi dobierać maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego.	K_U02, K_U11	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać.	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy chemii związków naturalnych</b>	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>The Fundamentals of Chemistry of Natural Compounds</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1st.
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-01Z-03_20

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Jarosława Rutkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<b>Wykład</b> ma na celu zapoznanie studentów z fundamentalnymi aspektami chemii ogólnej (np. jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne, równowagi kwasowo-zasadowe) i chemii organicznej. W podstawowym zakresie zostaną przedstawione biocząsteczki - istotne dla przyszłego żywieniowca związki naturalne. Istotnym celem przedmiotu jest wykazanie kluczowego znaczenia budowy przestrzennej na biologiczną rolę biocząsteczek. Ważnym założeniem przedmiotu jest wykazanie ścisłego związku wiedzy zdobytej w wykładzie z jej znaczeniem i zastosowaniem, zarówno podczas studiów, jak też w pracy zawodowej i życiu codziennym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny z wykorzystaniem metod tradycyjnych i technik audiowizualnych ( <i>PowerPoint</i> ). Całość prezentowanego materiału przekazywana jest w formie <i>pliku pdf</i> na e-mailową skrynkę studentów. Studenci są zachęceni do samodzielnego opanowania (podręczniki, internet) określonych zagadnień a rozwiązywanie otrzymywanych wraz z materiałem wykładowym zadań i problemów treningowych pozwala studentowi ocenić opanowanie materiału.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach naturalnych i rozumie ich wpływ na właściwości tych związków.</p> <p>W2 - rozumie kluczowe znaczenie <i>przestrzennej budowy związków w reakcjach zachodzących w świecie ożywionym.</i></p> <p>W3 - zna nazwy popularnych narkotyków i <i>rozumie destrukcyjny wpływ narkotyków i "dopalaczy" na organizm człowieka oraz zagrożenia wynikające z nadużywania alkoholu.</i></p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów, np. drinków alkoholowych 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych)</p> <p>U2 - potrafi w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej.</p> <p>U3 - potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter, jako hydro-/lipofilowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>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.</p> <p>K2 - jest gotów do krytycznej oceny stosowania <i>trans</i>-nienasyconych wyższych kwasów tłuszczowych w produktach spożywczych.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny, składający się z kilkunastu nierównocennie punktowanych pytań (problemów). Jedno <i>nieobowiązkowe</i> pytanie dodatkowe (punktowane ponad 100% pulę standardową) związane jest z zagadnieniami, które student opanował samodzielnie.		
Forma 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:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa SGGW		
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	Inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum, tj. konsultacje, egzamin; liczba godzin 6		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza - W1	zna podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach naturalnych i rozumie ich wpływ na właściwości tych związków.	K_W01	2
Wiedza - W2	rozumie kluczowe znaczenie <i>przestrzennej budowy związków</i> w reakcjach zachodzących w świecie ożywionym.	K_W01	1
Wiedza - W3	zna nazwy popularnych narkotyków i rozumie destrukcyjny wpływ narkotyków i "dopalaczy" na organizm człowieka oraz zagrożenia wynikające z nadużywania alkoholu.	K_W03	1
Umiejętności - U1	potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów, np. drinków alkoholowych 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych)	K_W02, K_W05, K_U02	1, 1, 1
Umiejętności - U2	potrafi w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej.	K_U02	1
Umiejętności - U3	potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydro-/lipofilowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru.	K_U02	1
Kompetencje - 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
Kompetencje - K2	jest gotów do krytycznej oceny stosowania <i>trans</i> -nienasyconych wyższych kwasów tłuszczowych w produktach spożywczych.	K_W03, K_K02	1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Mikrobiologia ogólna i żywności</b>	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>General and food microbiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
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):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-01Z-04_20

Koordynator zajęć:	Dr hab. Dorota Zielińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 psucie 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> Poznanie morfologii i fizjologii drobnoustrojów. 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; 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:	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>W1 - wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów).</p> <p>W2 - wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów.</p>	<p><b>Umiejętności:</b></p> <p>U1 – umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.</p> <p>U2 - umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych.</p> <p>U3 - umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych</p>	<p><b>Kompetencje:</b></p> <p>K1 - ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, ocena doświadczeń wykonanych na zajęciach i sprawozdań z ćwiczeń,		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: kolokwia, sprawozdania pisemne		
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 mikrobiologii żywności		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jałosińska M. ( 2006): Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa.		

2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H. (1983): Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa.  
 3. Kunicki-Goldfinger W. J. H. (2001): Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.

**UWAGI**

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6

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:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów).	K_W01	2
Wiedza – W2	wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów.	K_W03	2
Umiejętności – U1	umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.	K_U02	2
Umiejętności – U2	umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych.	K_U02, K_U03	2, 2
Umiejętności – U3	umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych.	K_U03, K_U04	2, 2
Kompetencje – K1	ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego.	K_K01	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy



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

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
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):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-GH-1S-01Z-05_20</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Magdalena Gantner		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
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 żywieniowej 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 kiszonek 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:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
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:	Wiedza: W1 – zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	Umiejętności: U1 – potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	Kompetencje: K1 – jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: oceny z kolokwium i egzaminu		
Forma 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:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd Mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy</li> <li>Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

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:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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 – 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 – K1	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Marketing usług</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Service marketing</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st.	
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):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-06_20</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Iwona Kowalczuk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu podstaw marketingu i marketingu żywności oraz i specjalistycznej wiedzy z obszaru marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.</p> <p><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> Porównanie koncepcji marketingu mix wybranych firm gastronomicznych lub hoteli. Opracowanie planu marketingowego dla firmy gastronomicznej lub hotelarskiej. Standardy obsługi klienta w gastronomii i hotelarstwie</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomii, organizacji i zarządzania		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich,</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego</p> <p>U2 – potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie</p> <p>U3 – potrafi przeprowadzić analizę studium przypadku w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>U4 - potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie planu marketingowego, opracowanie standardu obsługi i przeprowadzenie oceny analiza studium przypadku		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty planów marketingowych, raporty ze oceny standardów obsługi, prezentacje analiz studium przypadku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z planu marketingowego (20%), ocena standardu obsługi (20%) ocena z prezentacji analizy studium przypadku (10%)		
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>Kowalczuk I.: Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2012.</li> <li>Kowalczuk 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			

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich,	K_W08	2
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego	K_U01, K_U06	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	K_U06	2
Umiejętności – U3	potrafi przeprowadzić analizę studium przypadku w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	K_U01	2
Umiejętności – U4	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu	K_U11	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym	K_K05	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input 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):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-GH-1S-01Z-07_20</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Franciszek Kampka, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Franciszek Kampka, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Wydział Socjologii i Pedagogiki, Katedra Socjologii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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 utilitarystyczna, 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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W01 - zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	Umiejętności U01 - potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	Kompetencje: K01 - jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół z ocenami, prace pisemne studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Singer P., (red) , Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza, 1998</li> <li>Hołówka J., Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001</li> <li>Lazari-Pawłowska J., Etyka, Warszawa: Ossolineum, 1992</li> <li>Kampka F., Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016</li> <li>Kampka F., Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza_01	zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	K_W08	1
Umiejętności_01	potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U01	1
Kompetencje_01	jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy socjologii</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basic sociology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input 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):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-01Z-08_20</b>

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
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:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji. Ćwiczenia – dyskusja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, analiza przypadków.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat zachowań społecznych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych W2 – zna i rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	Umiejętności: U1 – potrafi zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe U2 - potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw K2 – jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie i prezentacja dwóch prezentacji multimedialnych na temat zachowań społecznych i subkultur		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: dwie prezentacje zapisane w programie Power point		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z prezentacji nt. zachowań społecznych (25%), ocena z prezentacji o subkulturach (25%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
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	Inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, sprawdzanie prezentacji multimedialnych), liczba godzin 6		

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W08	1
Wiedza – W2	zna i rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe	K_U06, K_U09, K_U11	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw	K_K03, K_K07	1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego	K_K03, K_K07	1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy



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

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
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):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-01Z-09_20

Koordinator zajęć:	Dr hab. Iwona Kowalczuk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
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) Wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediiów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotów do zachowania zasad BHP i ergonomii w wykonywanej pracy</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma 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 6		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami bhp i ergonomii	K_U11	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad BHP i ergonomii w wykonywanej pracy	K_K06	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy