

Nazwa zajęć:	Chemia żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food chemistry		
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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-10_20

Koordinator 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:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.</p> <p>Wykłady: Fyzykochemiczne właściwości i formy wody w żywności. Funkcjonalne właściwości węglowodanów w żywności, chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas operacji technologicznych. Oligocukry i cukry złożone. Lipidy w żywności: klasyfikacja, kwasy tłuszczowe – właściwości i występowanie w żywności. Tłuszcz mleczny: skład, właściwości prozdrowotne i wykorzystanie w gastronomii. Białka głównych surowców żywnościowych. Przemiany białek podczas operacji technologicznych. Barwniki w żywności: występowanie i zmiany zachodzące podczas operacji technologicznych (chlorofile, karotenoidy, flawonoidy, betalainy). Proces ciemnienia enzymatycznego i sposoby jego ograniczania. Rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności. Reakcje Maillarda (RM) w żywności: mechanizm, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy w procesach technologicznych, wpływ RM na wartość odżywczą potraw.</p> <p>Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, właściwości buforowe żywności, pojęcie pH i pKa, kwasy słabe i silne. Wybrane wyróżniki jakości wody: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. Wykorzystanie polaryzacji i refrakcji do oznaczania stężeń cukrów w syropach i sokach stosowanych w gastronomii. Laktoza: właściwości i zawartość w środkach spożywczych. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach: przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Właściwości i oznaczanie kazeiny w środkach spożywczych. Właściwości jodu i jego zawartość w produktach spożywczych. Karmelizacja cukrów występowanie, przebieg procesu (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie w gastronomii. Badanie przebiegu Reakcji Maillarda w zależności od substratów i środowiska reakcji.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji, stałą dysocjacji i pH.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe związki organiczne występujące w żywności oraz zna ich właściwości funkcjonalne</p> <p>W2 - zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzać i stosować oznaczenia wybranych wskaźników chemicznych do badania jakości surowców</p> <p>U3 – potrafi oznaczać związki powstające podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, w produktach i surowcach żywnościowych</p> <p>U4 –potrafi analizować problemy dotyczące przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1– jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Pisemny egzamin z treści wykładowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu.		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30% Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20% Zaliczenie pisemne (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. Laboratorium do przedmiotu Chemia Żywności – ćwiczenia laboratoryjne.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 4. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 6. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje,), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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 podstawowe związki organiczne występujące w żywności oraz zna ich właściwości funkcjonalne	K_W02	2
Wiedza – W2	zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi przeprowadzać i stosować oznaczenia wybranych wskaźników chemicznych do badania jakości surowców	K_U02	2
Umiejętności – U3	potrafi oznaczać związki powstające podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, w produktach i surowcach żywnościowych	K_U04	2
Umiejętności – U4	potrafi analizować problemy dotyczące przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości	K_K03	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Higiena produkcji żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food production hygiene		
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 type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-02L-11_20

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska		
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 zapoznanie studentów z zagadnieniami higieny żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji w zakładach gastronomicznych wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zadania: poznanie zagrożeń zdrowotnych oraz metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w zakładach gastronomicznych.</p> <p>Wykłady: Definicje i istota higieny żywności. Metody zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP). Zagrożeniach biologicznych, chemicznych i fizycznych w żywności. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Higiena osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw, urzędowy nadzór nad żywnością, analiza ryzyka.</p> <p>Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie. Ocena stanu higienicznego powierzchni, urządzeń oraz dłoni personelu. Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych – indywidualny projekt studenta.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład (prezentacja multimedialna) połączony z dyskusją ćwiczenia laboratoryjne, zadania problemowe, indywidualny projekt studencki, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza nt. mikrobiologii i chemii.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie informacje o zagrożeniach (biologicznych, chemicznych, fizycznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym; W2 – zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej;</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi opracować dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej; U2 – potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zmian zachodzących w żywności i zagrożeń bezpieczeństwa żywności w czasie produkcji potraw, K2 – jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności za bezpieczeństwo potraw wytwarzanych w zakładach gastronomicznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: projekt dobrych praktyk, prezentacja projektu, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: projekty dobrych praktyk, prezentacje, sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	sprawozdania z części ćwiczeniowej – 20%, ocena projektu studenckiego – 30%, ocena prezentacji – 10%, egzamin – 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (red) (2019): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. Libudziś Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II). PWN, Warszawa Obowiązujące akty prawne krajowe i UE dotyczące problematyki przedmiotu 		
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

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 informacje o zagrożeniach (biologicznych, chemicznych, fizycznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym	K_W01, K_W03	3, 3
Wiedza – W2	zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej;	K_W03	3
Umiejętności – U1	potrafi opracować dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	K_U05, K_U08	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej	K_U01, K_U11	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zmian zachodzących w żywności i zagrożeń bezpieczeństwa żywności w czasie produkcji potraw	K_K01	3
Kompetencje – K2	jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności za bezpieczeństwo potraw wytwarzanych w zakładach gastronomicznych	K_K03	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ogólna technologia żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	General food technology		
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"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <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-02L-12_20

Koordynator zajęć:	Dr inż. Krzysztof Tambor		
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>Cel. Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu ogólnej technologii żywności.</p> <p>Wykłady: Definicja, zakres, interdyscyplinarny charakter technologii żywności. Rodzaje operacji i procesów jednostkowych w technologii żywności. Cele i sposoby utrwalania żywności. Utrwalanie żywności przez chłodzenie i zamrażanie. Współczesne metody zamrażania. Utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania. Pasteryzacja. Zastosowanie sterylizacji w przemyśle spożywczym. Wpływ metod termicznych na jakość żywności. Zastosowanie metod biotechnologicznych i chemicznych w utrwalaniu żywności. Utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i dodawaniu substancji osmoaktywnych.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena jakości produktów spożywczych. Termiczne metody utrwalania żywności. Pasteryzacja, sterylizacja konserw w opakowaniach hermetycznych. Zamrażanie żywności. Tworzenie i stabilizowanie emulsji. Zastosowanie procesów biotechnologicznych w przemyśle spożywczym. Utrwalanie żywności przez zakwaszenie. Koagulacja i żelifikacja. Procesy i operacje jednostkowe w technologii żywności. Ocena przydatności technologicznej mąki, znaczenie i zawartość glutenu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, doświadczenie/eksperyment		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Chemia ogólna, podstawy biochemii		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 - zna i rozumie podstawowe zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania produktów spożywczych, W2 - zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych U2 - potrafi przeprowadzać ocenę surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa, U3 - potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej U4 - potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności, U5 - potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze</p>	<p>Kompetencje: K1 - jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia wejściowe, ocena ze sprawozdań		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i egzaminu części wykładowej przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%),		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala technologiczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bednarski W. (red) (1991): Ogólna Technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2010): Ogólna Technologia Żywności, WNT, Warszawa. 3. Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności, Wydawnictwo 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

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 zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania produktów spożywczych	K_W01	1
Wiedza - W2	Zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	K_W03	1
Umiejętności - U1	Potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych	K_U02	1
Umiejętności - U2	Potrafi przeprowadzać ocenę surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	1
Umiejętności - U3	Potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	1
Umiejętności - U4	Potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności	K_U10	1
Umiejętności - U5	Potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze	K_U11	1
Kompetencje - K1	Jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Economic conditions of business activity		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-13_20

Koordynator zajęć:	Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW		
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 działalności gospodarczej ze szczególnym uwzględnieniem uwarunkowań ekonomicznych i aktualnych przepisów prawnych</p> <p>Wykłady: Działalność gospodarcza – wprowadzenie, definicje, podstawy prawne, formy organizacyjno-prawne prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce. Działalność gospodarcza osoby fizycznej, spółki osobowe, spółki kapitałowe. Przedsiębiorstwo vs przedsiębiorca. Gospodarka rynkowa; popyt, podaż i równowaga rynku. Konkurencja, monopole i konkurencja monopolistyczna. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Wybór konsumenta i popyt na dobra konsumpcyjne. Funkcje pieniądza, kreacja pieniądza. Inflacja i polityka pieniężna. Rynek pracy i bezrobocie. System bankowy; funkcje banku centralnego i banków komercyjnych oraz ich wzajemne powiązania. Rynek kapitałowy i giełda papierów wartościowych. Budżet państwa i polityka fiskalna. Produkt krajowy i dochód narodowy. Podatki i system podatkowy. Opłacalność działalności gospodarczej.</p> <p>Ćwiczenia: Projekt działalności gospodarczej. Pomysł na biznes, przygotowanie dokumentów założycielskich, rejestracja działalności gospodarczej w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Przegląd dokumentów ewidencjonujących działalność gospodarczą w Polsce. Przygotowywanie dokumentów ewidencjonujących działalność gospodarczą</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 funkcjonowania rynku		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zasady działalności gospodarczej</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady tworzenia założeń do rejestracji działalności gospodarczej w Polsce w zależności od formy organizacyjno-prawnej,</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi identyfikować formy organizacyjno-prawne i podstawowe dokumenty ewidencjonujące działalność gospodarczą</p> <p>U2 – potrafi identyfikować uwarunkowania makroekonomiczne w Polsce,</p> <p>U3 - potrafi przygotować dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej,</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1– jest gotów do opracowania w grupie założeń do podjęcia działalności gospodarczej w Polsce</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie założeń własnej działalności gospodarczej i przedstawienie w formie projektu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty działalności gospodarczej, dokumentacja założycielska		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (70%), ocena z projektu działalności gospodarczej (25%), dokumenty założycielskie (5%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górska-Warsewicz H. (red.) (2016): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Beksiak J. (red.) (2003): Ekonomia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Milewski R., Kwiatkowski E. (red.) (2006): Podstawy ekonomii. 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

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 zasady działalności gospodarczej	K_W08	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń do rejestracji działalności gospodarczej w Polsce w zależności od formy organizacyjno-prawnej,	K_W08	1
Umiejętności – U1	potrafi identyfikować formy organizacyjno-prawne i podstawowe dokumenty ewidencjonujące działalność gospodarczą	K_U01, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi identyfikować uwarunkowania makroekonomiczne w Polsce	K_U03	1
Umiejętności – U3	potrafi przygotować dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	K_U01, K_U03	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do opracowania w grupie założeń do podjęcia działalności gospodarczej w Polsce	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Consumer services in catering and hotels		
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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-14_20

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina		
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 jest dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii i hotelarstwie oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną i hotelarską z zakresu obsługi konsumenta..</p> <p>Wykłady: Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych z punktu widzenia obsługi konsumenta (trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel obsługujący w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących, zup, dań zasadniczych, serów, deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii. Standardy i obsługa klienta w hotelarstwie</p> <p>Ćwiczenia: Funkcjonowanie gastronomii, w tym gastronomii hotelowej pod kątem obsługi konsumenta. Planowanie jakości obsługi klienta (księga jakości obsługi klienta, reklamacje, standardy obsługi, ocena jakości usług). Projektowanie kart menu. Wyposażenie stosowane do obsługi konsumenta. Nakrywanie stołów. Obsługa gości. Serwowanie potraw. Serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Serwowanie dań specjalnych. Planowanie bufetów. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Szkolenia z zakresu obsługi konsumenta dla personelu. Obsługa gości z wykorzystaniem nowoczesnych technik dostępnych na polskim rynku.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość W2 - zna metody i rozumie zasady obsługi gości w gastronomii i hotelarstwie	Umiejętności: U1 - potrafi zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych U2 - potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	Kompetencje: K1 – jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej K2 - jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych K3 - jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania)		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za aktywność na zajęciach, sprawozdania)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

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 technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	2
Wiedza – W2	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
Umiejętności – U2	Potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
Kompetencje – K1	Jest gotów brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka I	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Training		
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 type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-15_20

Koordynator zajęć:	Dr inż. Marlena Pielak		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyka gastronomiczna: 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 dobierać 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. 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.</p>		
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:	Wymagania formalne – 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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość</p> <p>W2 - zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim</p> <p>W3 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych</p> <p>U2 - potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych</p> <p>U3 - potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej</p> <p>K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych</p> <p>K3 - jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych</p> <p>K4 - jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta		
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub 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 200 h praktyk liczone jako godzina lekcyjna. 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	

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:	5 ECTS

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 technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
Wiedza – W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim	K_W07	3
Wiedza – W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności – U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
Umiejętności – U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	K_U05	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Kompetencje – 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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a foreign language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-16_20

Koordinator zajęć:	Mgr Emilia Pasiuk-Martin		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 - potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 - rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 - potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Strutt Peter, English for International Tourism Upper Intermediate Coursebook New Edition, Pearson, Harlow 2013 2. Cowper Anna, English for International Tourism Upper Intermediate Workbook with Key New Edition, Pearson, Harlow 2013 3. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej			
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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*)
Umiejętności – U1	U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U09, K_U08	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a foreign language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1.st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-16_20

Koordynator zajęć:	Mgr Izabela Wielicka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 - potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 - rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 - potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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*)
Umiejętności – U1	U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U09, K_U08	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a foreign language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	niemiecki	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-16_20

Koordynator zajęć:	Mgr Halina Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 - potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 - rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 - potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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*)
Umiejętności – U1	U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U09, K_U08	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a foreign language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	gastronomia i hotelarstwo		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-02L-16_20

Koordynator zajęć:	Mgr Magdalena Tyszkiewicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia audytorijne, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 - potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 - rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 - potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U09, K_U08	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy