

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych i hotelach			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Internal audit in catering				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Monika Trzaskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów audytów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością w zakładach gastronomicznych. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie audytu. Metody badania audytowego w zakładach gastronomicznych, narzędzia pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, raport z audytu, działania poaudytowe.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych, ćwiczenia w grupach				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu. Metody i techniki audytowania systemów zarządzania jakością. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Rodzaje audytów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów – cechy pożądane i cechy niepożądane. Programowanie audytów w zakładzie program i plan audytów. Procedura audytów wewnętrznych w zakładach gastronomicznych. Korzyści z audytowania w zakładach gastronomicznych. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie audytu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności, raport z audytu, działania poaudytowe.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadku - redagowanie i projektowanie dokumentacji audytowej w zakładzie gastronomicznym, scenki audytowe. Program i plan audytu, wybór zespołu audytującego, przygotowanie listy pytań audytowych, audyt na miejscu w zakładzie gastronomicznym. Rodzaje niezgodności i ich kategoryzacja w zakładzie gastronomicznym. Raport z audytu. Użyteczność komunikacji niewerbalnej podczas audytu (scenki i opisy).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin 02_U, 03_K – projekt dokumentacji audytowej, obserwacja na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen/punktów z egzaminu Lista ocen/punktów z projektu dokumentacji audytowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50% Projekt dokumentacji audytowej – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- 1.Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa.
- 2.Kołożyn-Krajewska D.(red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
- 3.Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa.
- 4.PN-EN ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania

UWAGI

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Głąbska, dr hab. inż. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	Zakład Dietetyki, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 14h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, ćwiczenia w pracowni gastronomicznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze).</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie, podział na grupy i opracowanie założeń jadłospisów w gastronomii dla danych jednostek chorobowych omawianych w czasie wykładów, z uwzględnieniem wykorzystania produktów spożywczych z poszczególnych grup (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą dietoprofilaktyki w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących dietoprofilaktyki w gastronomii	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_K – projekt realizowany w czasie ćwiczeń 01_W – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach przedmiotu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (projekt) - 50% Ocena z egzaminu pisemnego - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą dietoprofilaktyki w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących dietoprofilaktyki w gastronomii	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The market of hotels and restaurants services				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi ze strukturą, specyfiką i zasadami funkcjonowania rynku usług hotelarskich i gastronomicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 14h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, zadanie projektowe, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Specyfika rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Sławni hotele i sławni hotelarze. Ocena rozmiarów rynku, podaży i popytu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Zdolność usługowa obiektów hotelarskich i jej wykorzystanie. Czynniki i kierunki zmian rozmiarów i struktury rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Stan bazy materialnej dla gastronomii, organizacja rynku usług gastronomicznych w Polsce – jego struktura, segmenty, dostawcy. Stan bazy materialnej hotelarstwa na świecie. Usługa gastronomiczna i hotelarska jako produkt rynkowy. Współczesne kierunki rozwoju systemów dystrybucji usług hotelarskich i gastronomicznych. Pojęcie, struktura, istota i znaczenie promocji na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Pozycjonowanie zakładu hotelarskiego i gastronomicznego wobec konkurencji. Rynek usług cateringowych i koncesyjnych. Innowacje i kierunki zmian i rozwoju na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza bazy noclegowej, gastronomicznej, cateringowej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – założenia metodologiczne, omówienie przykładów. Prezentacja pracy projektowej dotyczącej analizy bazy gastronomicznej lub hotelarskiej wybranej miejscowości, regionu lub województwa.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw ekonomii, funkcjonowania rynku organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę dotyczącą rynku usług gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - zaliczenie pisemne treści teoretycznych 02_U, 03_K – zadanie projektowe na zdefiniowany temat 02_U, 03_K - prezentacja zadania projektowego zespołowego na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zadanie projektowe na wybrany temat 40% Prezentacja zadania projektowego 10% Zaliczenie pisemne treści teoretycznych 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa 2. Bobola A., Maciąg A. (red.) (2013): Uwarunkowania działalności usługowej w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa 3. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa 4. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa 5. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo cz. II. Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 6. Witkowski Cz., Kachniewska M. (2005): Hotelarstwo cz. III. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej. Wyższa Szkoła Ekonomiczna Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą rynku usług gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Statystyka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Statistics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest pokazanie, że zmienność postrzegana przez człowieka nie jest chaotyczna, a przy zastosowaniu odpowiednich metod można z analizy zmienności czerpać przydatną wiedzę. Zakłada się znaczące rozszerzenie umiejętności i kompetencji w zakresie zobiektywizowanej i krytycznej analizy oraz oceny zjawisk w warunkach fragmentarycznego poznania, zrozumienie zależności stochastycznych i sposobu ich wykrywania. Odkrycie reguł zmienności czyli prawa wielkich liczb i teoretycznych rozkładów przypadków w populacji. Wyrobienie uniwersalnych umiejętności posługiwania się opisem liczbowym, tabelarycznym oraz graficznym jak i umiejętności posługiwania się programem statystycznym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, omówienie, przedstawienie wybranych zagadnień, przykładowe analizy, praca z programem statystycznym, aktywności i zasoby e-learningowe (prezentacje, lekcje, fora, czaty, quizy, warsztaty, wiki, zadania, treści w formie pdf, książek itp), konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu, zasady realizacji. Definicje i wyjaśnienie podstawowych pojęć: statystyka, cecha, przypadek, populacja, próba, szereg statystyczny i inne. Statystyka a parametr. Rodzaje cech i sposoby ich mierzenia. Opis statystyczny: miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Cel opisu statystycznego. Zmienna losowa, centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady zmiennych (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Badania statystyczne, podstawowe idee i rodzaje. Specyfika badań rynkowych i badań społecznych. Zasady postępowania przy prowadzeniu badań reprezentatywnych, sposoby losowania jednostek do próby. Wykrywanie i analiza współzależności (analiza koszykowa, regresji, wariancji). Korelacja a regresja.</p> <p>Estymacja punktowa i przedziałowa parametrów populacji. Przedziały ufności Neymana. Hipotezy ogólne a statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Logiczne i probabilistyczne założenia orzekania o populacji na podstawie rozpoznania jej części.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie Arkusza kalkulacyjnego do zapisywania i gromadzenia danych oraz do ich weryfikacji, przekształceń, analizy oraz prezentacji w formie raportów, wykresów itp. Programy statystyczne - ogólne zapoznanie się z ofertą programów statystycznych (Statistica, SPSS, inne), konstrukcja programów, zasady obsługi, menu. Cecha w konwencji programu statystycznego. Praca z wybranym programem statystycznym: organizacja danych, zapisywanie danych i import danych do programu statystycznego, graficzne możliwości prezentacji danych i wydobywania wiedzy, tabele licznosci, tabele wielozdzielcze, tabele wielokrotnych odpowiedzi; opis statystyczny, analizy wariancji i regresji oraz analiza koszykowa. Wnioskowanie statystyczne z użyciem programu statystycznego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw algebry i rachunku prawdopodobieństwa				
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą statystyki dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących statystyki		03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu statystyki oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quizy e-learningowe (następujące bezpośrednio po prezentacjach szkolących; dla zwolenników poznania powiązanego alternatywnie zaliczenie bezpośrednio poprzez częstszą obecność i aktywność wykładową (01_W, 02_U, 03_K). 2. Odrębny quiz podsumowująco-weryfikujący (01_W, 02_U, 03_K). 3. Zadanie praktyczne wieloczęściowe połączone z gromadzeniem danych i obejmujące ich analizy statystyczne wykonane w arkuszu kalkulacyjnym (02_U, 03_K) 				

	4. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie małego badania i zanalizowanie zebranych danych w formie tabeli korelacyjnej z testem chi ² , napisanie sprawozdania w formie eseju składanego w Warsztatach e-learningowych, recenzowanych wzajemnie przez Studentów (01_W, 02_U, 03_K)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, zadanie w arkuszu, esej i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej. Lista obecności na wykładach i rejestr szczególnej aktywności.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 5 ma taką samą wagę - 1/4, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1. Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen częściowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach:
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bąk I., Markowicz I., Mojsiewicz M., Wawrzyniak K. (2015). Statystyka opisowa: przykłady i zadania. Wyd. CeDeWu, Warszawa. 2. Kot S., Jakubowski J., Sokołowski A. (2011): Statystyka. Difin, Warszawa. 3. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wydawnictwo Laskowski, Warszawa. 4. Luszczewicz A. (1973): Metody wnioskowania statystycznego. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa. 5. Luszczewicz A. (1987): Statystyka ogólna. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa. 6. Stupnicki R. (2000): Biometria. Wyd. Margos, Warszawa. 7. Wasilewska E. (2008): Statystyka opisowa nie tylko dla socjologów. Wyd. SGGW, Warszawa. 8. Zieliński W. (2001): Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Tablice statystyczne. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa. 9. Materiały zgromadzone na stronie autorskiej www.e-trofologia.sggw.pl	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą statystyki dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W02
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących statystyki	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu statystyki oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Trendy w produkcji gastronomicznej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Trends in Catering Production				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Magdalena Zalewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 7/8	Jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze współczesnymi trendami w produkcji gastronomicznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z wybranych zakładów gastronomicznych, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Omówienie zagadnień związanych z tematyką <i>fusion cuisine</i>. Nowoczesne i nietypowe połączenia smaków i produktów (<i>food pairing</i>). Trendy w gastronomii związane z potrawami wegańskimi, wegetariańskimi. Odkrywanie nowych smaków i potraw: dania kuchni etnicznej, kuchni japońskiej i koreańskiej. „<i>Nouvelle cuisine</i>”, czyli współczesna kuchnia francuska. Idea <i>slow food</i>. Trendy w gastronomii związane z kuchnią molekularną, dekonstrukcja dań, kompensacja produktu, sferyfikacja, żelowanie. Trendy w przygotowywaniu i dekoracji potraw, nietypowe sposoby podawania potraw. Neurogastronomia. <i>Multi sensory experience</i> – doświadczenia wielo sensoryczne.</p> <p>Ćwiczenia: Trendy w produkcji gastronomicznej związane z przygotowaniem potraw: <i>fusion cuisine</i>, <i>slow food</i>, <i>food pairing</i>. Trendy w gastronomii związane z potrawami wegańskimi i wegetariańskimi. Nietypowe sposoby podania potraw. Projekt dotyczący wybranych trendów w produkcji gastronomicznej.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą współczesnych trendów w produkcji gastronomicznej dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących trendów w produkcji gastronomicznej		03_U – potrafi rozwiązać zadanie projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa dotyczące trendów w produkcji gastronomicznej 04_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu trendów w produkcji gastronomicznej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – kolokwium pisemne w formie pytań problemowych; 03_U, 04_K – opracowywanie projektu oraz ocena umiejętności przygotowanych potraw z przedstawionego w projekcie zakresu.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za autorski projekt i w ramach zaliczenia kolokwium pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Projekt (50%), kolokwium pisemne (50%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czasopismo Trends in Food Science & Technology 2. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą współczesnych trendów w produkcji gastronomicznej dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W03
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących trendów w produkcji gastronomicznej	KP_U01
03_U	potrafi rozwiązać zadanie projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa dotyczące trendów w produkcji gastronomicznej	KP_U03
04_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu trendów w produkcji gastronomicznej	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:	kierunkowy	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	-------------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ultra fresh food			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ultra fresh Food				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Magdalena Gantner				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy na temat sposobów produkcji, przetwarzania i utrwalania produktów pochodzenia roślinnego w celu otrzymania żywności typu ultra fresh, o najwyższej, powtarzalnej świeżości i jakości; zdobycie umiejętności i wykorzystanie posiadanej wiedzy do opracowania oraz realizacji projektów nowych innowacyjnych produktów spożywczych typu ultra fresh wraz z możliwością zaproponowania schematu procesu technologicznego z wyznaczonymi krytycznymi punktami kontroli				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ultra Fresh Food –Ultra świeże i schłodzone produkty. Nowa generacja żywności, zdrowsza i smaczniejsza gwarantująca świeżość składników. Charakterystyka rynku w Polsce oraz innych krajach UE i na świecie. Charakterystyka surowca – warzywa (dobór odmian, warunki uprawy, zbioru i dystrybucji oraz obróbki wstępnej warunkujące zachowanie podwyższonego poziomu ich świeżości). Charakterystyka surowca – owoce (dobór odmian, warunki uprawy, zbioru i dystrybucji oraz obróbki wstępnej warunkujące zachowanie podwyższonego poziomu ich świeżości). Wpływ mikroflory saprofitycznej i patogennej na jakość żywności pochodzenia roślinnego typu ultra fresh. Wpływ procesów fizjologicznych (oddychanie, transpiracja, fotosynteza, produkcja etylenu) na jakość przechowywanych produktów pochodzenia roślinnego. Nowoczesne techniki pakowania. Przechowywanie i dystrybucja gwarantujące zachowanie najwyższej jakości i świeżości. Wytyczne procesowe dla wybranych produktów. Nowoczesne metody utrwalania żywności minimalnie przetworzonej eliminujące zagrożenia. Uwarunkowania prawne i organizacyjno-ekonomiczne wdrażania systemów jakościowych i standardów handlowych w produkcji owoców i warzyw (GlobalG.A.P.; IP- Integrowana Produkcja; ISO22000; IFS; BRC; Produkcja Ekologiczna).</p> <p>Ćwiczenia: Cel i zakres prac projektowych, przedstawienie i omówienie koncepcji nowego produktu, aktualny stan rozwoju technologii otrzymywania nowego produktu Przygotowanie projektów rozwiązujących problem łańcucha logistycznego wybranego produktu typu ultra fresh od pola do klienta w oparciu o surowce roślinne. Prezentacja zrealizowanych projektów.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat surowców, znajomość podstawowych procesów i zjawisk fizycznych, zachodzących w tkankach roślinnych i zwierzęcych, znajomość podstawowych składników żywności, podstawowa wiedza z zakresu mikrobiologii i toksykologii, znajomość podstawowych metod oceny żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą ultra fresh food dostosowaną do kierunku gastronomia i 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących ultra fresh food		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ultra fresh food oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – opracowanie sprawozdań zawierających rozwiązanie teoretycznego problemu omawianego na ćwiczeniach 02_U, 03_K – przygotowany projekt zespołowy, prezentacja multimedialna, rozwiązanie zadania problemowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praca zbiorowa pod red. Świderskiego F., 1999: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa ; 2. Kołożyn-Krajewska D., 2003: Higiena produkcji żywności., Wyd. SGGW; 3. Jongen W. (Ed.), 2002: Fruit and vegetable processing. Improving quality., CRC Press, England.; 4. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł spożywczy, Bezpieczeństwo i higiena żywności. Przegląd piekarski i cukierniczy. Food & Beverage international
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	102 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą ultra fresh food dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących ultra fresh food	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ultra fresh food oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:	kierunkowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Wykorzystanie różnych rodzajów żywności w gastronomii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Usage of different foods in gastronomy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa oraz Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej i Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z różnymi rodzajami żywności na rynku i możliwościami ich wykorzystania w gastronomii. Szczególny nacisk położony jest na żywność ekologiczną, regionalną oraz tradycyjną jako rodzaje żywności poszukiwane coraz bardziej przez konsumentów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia laboratoryjne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka; Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa; Jakość żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). Definicja żywności tradycyjnej i regionalnej. Żywność oznaczana jako: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP-PDO); Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG – PGI); Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS – TSG). Przepisy prawne, procedury rejestracji. Charakterystyka grup produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego pochodzenia krajowego i z innych, wybranych krajów. Aspekty surowcowe i technologia produkcji. Charakterystyka jakości żywności tego typu (jakość sensoryczna, wartość odżywcza). Znaczenie gospodarcze tej żywności. Zastosowanie wybranych produktów w technologii gastronomicznej. Żywność tradycyjna i regionalna jako produkt promujących region, kulturę i tradycje., znaczenie dla turystyki i zachowania tradycji.</p> <p>Ćwiczenia: Określenie zastosowania różnych rodzajów kaw w gastronomii. Ocena zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w kawach ekologicznych i konwencjonalnych. Ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach (przetworach) ekologicznych i konwencjonalnych. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych. Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów). Produkty tradycyjne a bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów – ocena jakości tłuszczów roślinnych i zwierzęcych. Zastosowanie produktów tradycyjnych i regionalnych w technologii gastronomicznej, w promocji tradycji i regionu, turystyka kulinarna – na przykładzie szynki dojrzewających (wykonanie przykładowych potraw, zasady przygotowania, prezentacja, ocena).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii		03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K kolokwia cząstkowe z poszczególnych jednostek tematycznych; 01_W, 02_U, 03_K ocena wynikająca z aktywności w czasie zajęć (sprawozdania); 01_W, 02_U, 03_K końcowy test zaliczeniowy z materiału wykładowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach poszczególnych kolokwium cząstkowych, dokumentacja z testu zaliczeniowego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu zaliczeniowego pisemnego 50%, ocena z kolokwium cząstkowych i aktywności w czasie zajęć 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne.				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonen, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014): Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, *British Journal of Nutrition*, 112, 794–811
2. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): *Handbook of organic food safety and quality*. CRC Press;
3. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): *Health benefits of organic food: effects on the environment*. CAB International;
4. Hallmann E. (red.) (2014). *Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń*, wyd. SGGW.
5. Rembiałkowska E. (2000): *Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych*. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa;
6. Tyburski J.(red.) (2013). *Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne*, Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie;
7. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). *Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego*, wyd. SGGW;
8. *Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce*. MRiRW 2009.
9. *Produkty regionalne i tradycyjne. Przepisy kulinarne dla młodych kucharzy*. MRiRW 2012.
10. *Lista produktów tradycyjnych*. MRiRW 2007.
11. *Polskie produkty regionalne*. MRiRW.
12. *Żywność regionalna i tradycyjna*. MRiRW 2010.
13. *Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka*. Monografia pod red. Z. J. Dolatowskiego i D. Kołożyn-Krajewskiej, Kraków 2008.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	102 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01