

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	obowiązkowy	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	-------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Bezpieczeństwo pracy</b>			ECTS	1	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Safety and workplace					
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>					
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk					
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczyk, dr inż. Tomasz Królikowski					
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Katedra Dietetyki</b>					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>					
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>			
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 20					
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediiów, analiza materiałów źródłowych					
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielania pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy. Prawo pracy.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	-					
Efekty kształcenia:	01_W - zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, zasady organizacji pracy oraz zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	02_W - potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru	03_W - posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	04_U - rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, rozumie psychospołeczne aspekty pracy	05_U - zna i potrafi zastosować podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	06_K - rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 06_K - kolokwium pisemne					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia przedmiotu					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%</b>					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kodeks Pracy; www.pracuj.pl</li> <li>Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. WSiP, Warszawa.</li> <li>Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> </ol>					
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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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	zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, zasady organizacji pracy oraz zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	KP_W01
02_W	potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru	KP_W01
03_W	posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	KP_W02
04_W	rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, rozumie psychospołeczne aspekty pracy	KP_W01
05_U	zna i potrafi zastosować podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	KP_U04
04_K	rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	KP_K01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Ekologia i ochrona środowiska</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and environmental protection				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Dominka Średnicka-Tober				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i procesami z zakresu ekologii, sposobami opisu struktury i funkcji układów ekologicznych. Omówienie najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka. Przedstawienie koncepcji zrównoważonego rozwoju opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady – prezentacja multimedialna, ćwiczenia – krótkie wprowadzenie do zagadnienia, samodzielna praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych), rozwiązywanie problemu, przygotowanie referatu.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>W ramach przedmiotu omówione są najważniejsze terminy i pojęcia z zakresu ekologii podstawowej i procesy ekologiczne, zagrożenia dla środowiska i sposoby przeciwdziałania ich skutkom, a także podstawowe informacje z zakresu ochrony przyrody.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy ekologii. Populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach. Biomy. Ekologiczne i ekonomiczne aspekty ochrony środowiska przyrodniczego. Globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej. Wpływ rozwoju populacji ludzkiej na ekosystemy i jakość życia człowieka. Metody zagospodarowania odpadów. Bezpieczeństwo żywnościowe w kontekście wzrostu liczby ludności na Ziemi i zanieczyszczenia środowiska. Odnawialne źródła energii – ich rola na świecie i w Polsce. Ochrona przyrody w Polsce i na świecie: historia i obowiązujące formy ochrony przyrody. Realizacja ochrony przyrody w Polsce na przykładzie parków narodowych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zależności troficzne w ekosystemie. Budżety energetyczne zwierząt – zadania. Ekologiczne aspekty demografii. Osobiste użytkowanie energii. Sposoby redukcji ilości odpadów komunalnych. Ocena indywidualnego wpływu na środowisko: „stopa ekologiczna”. Odnawialne źródła energii – referaty.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę z zakresu ekologii 02_W – ma podstawową wiedzę na temat funkcjonowania przyrody 03_W – zna podstawowe zagrożenia środowiska i rozumie sposoby ich unikania, w tym racjonalnego wykorzystywania energii (zwłaszcza nowych jej źródeł) i stosowania recyklingu.	04_W – rozumie podstawowe problemy związane z ochroną przyrody 05_U – potrafi praktycznie zastosować zdobytą wiedzę ekologiczną w zakresie hotelarstwa, wypoczynku i rekreacji 06_K – ma świadomość praktycznego rozwiązywania problemów związanych z wykonywanym zawodem i jego wpływem na środowisko przyrodnicze			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Do weryfikacji efektów kształcenia 01_W-04_W służy zaliczenie pisemne części ćwiczeniowej oraz zaliczenie pisemne części wykładowej (testy wyboru). Do weryfikacji efektów kształcenia 03_W, 05_U-06_K służy ocena referatów/prezentacji, zaliczenie pisemne części wykładowej.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał podczas kolokwium zaliczeniowych i prezentacji.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>1. Ocena z zaliczenia pisemnego części ćwiczeniowej (20%), 2. Ocena referatu (13%), 3. Ocena z zaliczenia pisemnego części wykładowej (67%).</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Banaszak J., Wiśniewski H. (1999): Podstawy ekologii. Wyd. Uczelniane WSP w Bydgoszczy.</li> <li>Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Książka i Wiedza, Warszawa.</li> <li>Górecki A., Kozłowski J., Gębczyński M. (1987): Ćwiczenia z ekologii. Uniwersytet Jagielloński, Filia Uniwersytetu Warszawskiego, Kraków-Białystok.</li> <li>Krebs C. J. (1996): Ekologia. PWN, Warszawa.</li> </ol>				

5. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, 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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,0 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu do efektów kierunku dietetyka

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę z zakresu ekologii	KP_W01
02_W	ma podstawową wiedzę na temat funkcjonowania przyrody	KP_W02
03_W	zna podstawowe zagrożenia środowiska i rozumie sposoby ich unikania, w tym racjonalnego wykorzystywania energii (zwłaszcza nowych jej źródeł) i stosowania recyklingu	KP_W02
04_W	rozumie podstawowe problemy związane z ochroną przyrody	KP_W02
05_U	potrafi praktycznie zastosować zdobytą wiedzę ekologiczną w zakresie hotelarstwa, wypoczynku i rekreacji	KP_U04
06_K	ma świadomość praktycznego rozwiązywania problemów związanych z wykonywanym zawodem i jego wpływem na środowisko przyrodnicze	KP_K04

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Hotelarstwo</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Hospitality industry				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Świstak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji i praktyk				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>1</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu świadczenia usług hotelarskich i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30, w tym 4 godz. ćwiczenia terenowe (zajęcia z praktykiem)				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe. Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemu, projekt				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki. Miejsce hotelarstwa w produkcji turystycznym. Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. Baza noclegowa w Polsce. Przystosowanie oferty obiektów hotelarskich do potrzeb różnych grup klientów. Innowacje w rozwoju hotelarstwa. Charakterystyka międzynarodowych systemów i łańcuchów hotelowych. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich. Charakterystyka i funkcjonowanie działów w obiekcie hotelarskim z uwzględnieniem poszczególnych stanowisk pracy. Specyfika oferty żywieniowej obiektów hotelarskich. Polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zróżnicowanie przestrzenne bazy hotelarskiej w Polsce: stan obecny, tendencje zmian, szanse i zagrożenia. Wskaźniki charakteryzujące działalność hotelarską. Zadania i organizacja poszczególnych działów zakładu hotelarskiego ze szczególnym uwzględnieniem recepcji hotelowej i zespołu pobytowego (zajęcia terenowe, zajęcia z praktykiem). Dokumenty wykorzystywane w recepcji hotelowej. Odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gościa. Procedury obsługi gości, w tym postępowanie w przypadku skarg gości hotelowych. <i>Savoir vivre</i> w hotelarstwie. Problemy osobowości, predyspozycje do zawodu hotelarza. Oferta żywieniowa w różnych rodzajach obiektów hotelarskich. Analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw funkcjonowania rynku				
Efekty kształcenia:	01_W – definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju 02_W – posiada wiedzę na temat aspektów prawnych w hotelarstwie 03_W – posiada wiedzę na temat zadań i organizacji pracy poszczególnych działów hotelu		04_U – potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza 05_U – potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje w ramach realizacji raportów zaliczeniowych 06_K – potrafi współpracować w grupie przy realizacji raportów		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 03_W - zaliczenie pisemne; 04_U – opis rozwiązania przedyskutowanego w trakcie ćwiczeń problemu; 05_U, 06_K - przygotowanie i zaprezentowanie pisemnego raportu zespołowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Przechowywanie ocenionych formularzy zaliczeniowych z wykładów oraz raportów (w formie wydruku i/lub elektronicznej) i opisów rozwiązania problemów, stanowiących zaliczenie ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Wykonanie raportu – 30%, prezentacja raportu 15% Rozwiązanie problemu – 5% Zaliczenie pisemne treści wykładowych - 50%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym, obiekty hotelarskie (zajęcia terenowe)				

## Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Górka – Warszewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Górka - Warszewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.
5. Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.
6. Sawicka B., Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górka-Warszewicz H., Bilka B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa.
7. Piłder D. (1999): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, Warszawa.
8. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe systemy hotelowe. Wyd. WSE, 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:	<b>125h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

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	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju	KP_W04
02_W	posiada wiedzę na temat aspektów prawnych w hotelarstwie	KP_W06
03_W	posiada wiedzę na temat zadań i organizacji pracy poszczególnych działów hotelu	KP_W05; KP_W06
04_U	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza	KP_U01
05_U	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje w ramach realizacji raportów zaliczeniowych	KP_U08; KP_U12
06_K	potrafi współpracować w grupie przy realizacji raportów	KP_K02, KP_K08

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Marketing usług</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Service marketing				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>1</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu marketingu usług ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h; b) ćwiczenia; liczba godzin 15h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych, wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów źródłowych, przygotowanie zadań projektowych				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Zasady i funkcje marketingu. Otoczenie marketingowe. Marketing mix dla rynku usług (5P). Segmentacja na rynku usług. Produkt, cena, dystrybucja, promocja i personel w marketingowej koncepcji zarządzania, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich. <b>Ćwiczenia:</b> Ocena jakości usługi. Zasady opracowania komunikatu promocyjnego. Zasady przygotowania planu marketingowego.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W- rozpoznaje, definiuje i charakteryzuje działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich, 02_W – zna zasady oceny jakości usługi		03_W – zna zasady i rozumie istotę opracowania komunikatu promocyjnego 04_U – potrafi opracować plan marketingowy przedsiębiorstwa usługowego 05_K – rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – test zaliczeniowy 04_U, 05_K - zadania projektowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach testu zaliczeniowego, zadania projektowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z testu zaliczeniowego - 50%</b> <b>Ocena zadań projektowych – 50%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002): Marketing. Podręcznik europejski. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>2. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>3. Jeznach M. (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>4. Jeznach M. (2008): Marketing usług hotelarskich. Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>5. Kowalczuk I. (2012): Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>6. Kowalczuk I. (2010): Innowacyjne formy promocji na rynku żywności. Wyd. Script, Warszawa.</li> </ol>				
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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

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	rozpoznaje, definiuje i charakteryzuje działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_W04; KP_W11
02_W	zna zasady oceny jakości usługi	KP_W05
03_W	zna zasady i rozumie istotę opracowania komunikatu promocyjnego	KP_W05
04_U	potrafi opracować plan marketingowy przedsiębiorstwa usługowego	KP_U06; KP_U08; KP_U12
05_K	rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu	KP_K01



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Equipment in catering and accommodation industry				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Jarosław Wyrwisz				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Techniki i Projektowania Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o podstawach techniki i budowie oraz zasadach działania nowoczesnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Zdobywanie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15h; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45h;				
Metody dydaktyczne:	Doświadczenie/eksperyment, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Klasyfikacja maszyn i urządzeń wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych i hotelarstwie. Wybrane zagadnienia techniki (schematy funkcjonalne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i hotelarstwie). Procesy termodynamiczne występujące w urządzeniach gastronomicznych, metody wymiany energii cieplnej procesy termiczne prowadzone w warunkach nadciśnienia i podciśnienia. Budowa i zasada działania maszyn do obróbki wstępnej oraz nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne (obieranie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie) w odniesieniu do ich przeznaczenia technologicznego. Urządzenia do obróbki cieplnej, kategoryzacja urządzeń w aspekcie rodzaju transportu ciepła i pełnioną funkcję w gastronomii i hotelarstwie: urządzenia grzewcze wykorzystujące kondukcję (patelnie, trzony, płyty kuchenne, grille kontaktowe), zjawisko konwekcji wymuszonej i swobodnej (piece, w tym piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, steamer) oraz promieniowanie podczerwone (grille, salamandry, opiekacze). Urządzenia grzewcze indukcyjne, mikrofalowe, oporowe i halogenowe. Urządzenia chłodnicze w gastronomii i hotelarstwie ze szczególnym uwzględnieniem ich funkcji technologicznej. Urządzenia chłodnicze typu „blast” i ich zastosowanie w zakładach cateringowych. Urządzenia do transportu i ekspedycji potraw w warunkach utrzymania ich odpowiedniego stanu temperaturowego i jakościowego (termosy, termoporty oraz bemaery, witriny). Nowe rozwiązania konstrukcyjne maszyn i urządzeń gastronomicznych w odniesieniu do ich żywotności, BHP, ergonomii pracy, jakości produktów. Dyrektywa maszynowa dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Wydajność procesowa i produktowa, energochłonność i wodochłonność procesu. Fundamentalne wytyczne w obliczeniach wydajności i efektywności urządzeń i maszyn z zachowaniem funkcji technologicznej. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Budowa, zasada działania oraz zastosowanie maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych (usuwanie części niejadalnych, rozdrabnianie) używanych w gastronomii. Możliwości wykorzystania maszyn do mieszania i wyrabiania mas w technologii gastronomicznej. Ocena technologiczna procesu formowania - formierki i automaty formujące. Określanie sprawności i wydajności maszyn i urządzeń stosowanych w hotelarstwie i gastronomii (zużycie energii, bilans surowcowy, wydajność procesowa, wodochłonność). Ocena techniczno-technologiczna stosowanych rozwiązań konstrukcyjno-użytkowych w urządzeniach grzewczych do pieczenia z konwekcją swobodną i wymuszoną. Badanie wpływu różnych czynników na tempo i sprawność ogrzewania mikrofalowego. Budowa, zasada działania, aplikacyjność w gastronomii oraz ocena parametrów techniczno-eksploatacyjnych urządzeń do smażenia w małej ilości tłuszczu i zanurzeniowego (patelnia przechyłna, frytownica), grillowania (grill kontaktowy ryflowany i ceramiczny, grill „na lawie”), pieczenia, gotowania w wodzie i parze (kocioł warzelny, steamer). Ocena techniczno-użytkowa maszyn do mycia naczyń w aspekcie energo-, wodochłonności procesu oraz efektywności mycia naczyń. Ocena sprawności chłodniczej urządzeń chłodniczych z zastosowaniem różnych systemów obniżania temperatury.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej, a także z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego). 02_W - ma wiedzę z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i	03_U - umie dobrać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów. 04_U - umie dobrać maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego. 05_K - potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać. 06_K - ma świadomość potrzeby ciągłego			

	półproduktów.	dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia. 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 06_K - egzamin pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia – 40%, sprawozdania pisemne – 10%, egzamin pisemny – 50%	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Zaremba R., Półtorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Dominik P. (2008): wyd. 1. Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, Warszawa.</li> <li>Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>Milson A., Kirk D. (1988): Podstawy konstrukcji i działania urządzeń gastronomicznych. Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>Neryng A., Wierzbicka A., Półtorak A., Zaremba R., Grzesińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach.</li> <li><a href="http://www.hotelarze.pl/">http://www.hotelarze.pl/</a>, <a href="http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/">http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/</a>.</li> </ol>		
UWAGI		

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:	<b>129 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

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 wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej, a także z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego).	KP_W03
02_W	ma wiedzę z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.	KP_W08
03_U	umiejętność doboru parametrów do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	KP_U01, KP_U03, KP_U05
04_U	umiejętność doboru maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	KP_U05, KP_U07
05_K	potrafi planować pracę w zespole i w nim współdziałać	KP_K02, KP_K03, KP_K06
06_K	ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01, KP_K04

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Mikrobiologia żywności</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food microbiology					
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>					
Koordinator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności					
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>					
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>			
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz wpływu obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą. Poznanie mikroflory charakterystycznej dla środowiska hotelarskiego (m.in. powierzchnie robocze w kuchni hotelowej, powietrze w klimatyzatorach, woda w basenach hotelowych, odpady i ścieki).					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30h; b) ćwiczenia; liczba godzin 30h;					
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, folie, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.					
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Mikrobiologiczne aspekty higieny w gastronomii i hotelarstwie, m.in. zakażenia i choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Poznanie morfologii i fizjologii drobnoustrojów. Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów, ze szczególnym nastawieniem na środowisko hotelowe (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów. Wpływ obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw.</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca biologii komórki oraz podstawowe wiadomości z zakresu fizjologii i biochemii.					
Efekty kształcenia:	01_W - wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów).	02_W - wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów.	03_U - umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.	04_U - umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych.	05_U - umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych.	06_K - ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_W - kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych 03_U; 04_U; 05_U; 06_K - ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań 06_K; 02_W - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 06_K; 05_U - ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat 01_W; 02_W - egzamin pisemny					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), złożony projekt, protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań i prezentacji, treść pytań egzaminacyjnych z oceną					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Okresowe prace pisemne (20%), złożony projekt (5%), sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów (10%), prezentacja dotycząca zadanego tematu(5%), egzamin (60%)</b>					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; Laboratorium Higieny Żywności - ćwiczenia					

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jałosińska M. (2006): Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa.
2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H. (1983): Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa.
3. Kunicki-Goldfinger W. J. H. (2001): Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.

UWAGI:

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:	<b>141 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na
01_W	wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów).	KP_W01
02_W	wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów.	KP_W10
03_U	umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.	KP_U05
04_U	umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	KP_U04
05_U	umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych.	KP_U03
06_K	ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	KP_K06, KP_K07

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy chemii związków naturalnych</b>		<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The fundamentals of chemistry of natural compounds			
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>			
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Paweł Bukowski			
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Paweł Bukowski			
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Chemii, Wydział Nauk o Żywności, Zakład Chemii Organicznej</b>			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>			
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>	
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Wykład ma na celu zapoznanie studentów z fundamentalnymi aspektami chemii ogólnej i organicznej (jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne). Omówione są ważne grupy związków naturalnych - a szerzej - te biocząsteczki, które są istotne dla przyszłego żywieniowca. Wykazane jest kluczowe znaczenia przestrzennej budowy cząsteczek na ich biologiczną rolę. Ważnym założeniem przedmiotu jest wykazanie ścisłego związku wiedzy zdobytej w wykładzie z jej znaczeniem i zastosowaniem, zarówno podczas studiów, jak też w pracy zawodowej i życiu codziennym. Zwrócona jest uwaga na destrukcyjną rolę związków psychoaktywnych - naturalnych i syntetycznych, "dopalaczy".			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h;			
Metody dydaktyczne:	Wykład (również interaktywny) z wykorzystaniem metod tradycyjnych i technik audiowizualnych (PowerPoint). Całość prezentowanego materiału przekazywana jest w formie <i>pliku pdf</i> na e-mailową skrzynkę studentów. Studenci są zachęcani do samodzielnego opanowania (podręczniki, internet) określonych zagadnień a rozwiązywanie otrzymywanych wraz z materiałem wykładowym problemów treningowych pozwala studentowi ocenić opanowanie materiału.			
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Jednostki i obliczenia chemiczne. Rozwiązywanie zadań (% ,‰, ppm, <math>c_m</math>, <math>c_v</math>). Związki nieorganiczne vs organiczne. Wiązania chemiczne a niekowalencyjne oddziaływania międzycząsteczkowe – ich znaczenie w procesach zachodzących w żywych organizmach. Jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne (siły napędowe przemian chemicznych); Reakcje równoległe, reakcje następcze. Określanie kierunku reakcji w równowagach kwasowo-zasadowych oraz w reakcjach przeniesienia elektronów w układach biologicznych. Chelaty. Stereoizomeria - kluczowe znaczenie przestrzennej budowy substratów w reakcjach z udziałem enzymów//koenzymów. Czynność optyczna. Lipidy - wyższe kwasy tłuszczowe (stosowane nazewnictwo, tu też mydła i surfaktanty), NNKT, CLA, woski, terpeny, steroidy - naturalne (cholesterol, LDL, HDL, androgeny, estrogeny) i syntetyczne (zastosowania). Fosfolipidy. Liposomy. Feromony. Eikozanoidy (prostaglandyny). Węglowodany – monosacharydy, oligosacharydy (tu też cyklodekstryny), polisacharydy (tu też pektyny, glikogen), Naturalne i syntetyczne substancje słodzące. Naturalne antyoksydanty (taniny, resweratrol). Aminokwasy – struktura aminokwasów jako funkcja pH - jony obojętne, punkt izoelektryczny (IP), aminokwasy endo- i egzogenne. Peptydy, struktura wiązania peptydowego, białka – architektura, poziomy organizacji (kluczowe znaczenie IP dla struktury i funkcji białka). Wybrane peptydy i białka (insulina, gluten, problem białek prionowych). Aminy biogenne (katecholaminy, serotonina, histamina, melatonina). Alkaloidy, substancje psychoaktywne - narkotyki naturalne i syntetyczne (uzależnienia, uświadomienie zagrożeń związanych z używaniem szczególnie tzw. "smart drugs" czyli dopalaczy. Nukleozydy, nukleotydy, zasady komplementarne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	Student rozpoczynający 1-y semestr powinien znać, w stopniu podstawowym, materiał z chemii obowiązujący w gimnazjum i liceum ogólnokształcącym: symbole pierwiastków chemicznych, wiedzieć co to są atomy i cząsteczki, znać wzory i nazewnictwo prostych związków organicznych i nieorganicznych, umieć zapisać i odczytać równania prostych reakcji, umieć wykonać podstawowe obliczenia chemiczne dotyczące stężeń i stechiometrii. Powinien operować podstawowymi pojęciami związanymi z właściwościami materii (ciśnienie, temperatura, gęstość) i znać ich jednostki. Student powinien umieć wykorzystywać zasoby sieciowe w poszukiwaniu informacji.			
Efekty kształcenia:	01_W – Potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów (np. drinków alkoholowych); 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych); Wie, jak w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej.	03_W – Potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydrofilowy / hydrofobowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru.	04_U – Umie posługiwać się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych, mono- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (w tym NNKT i CLA) - potrafi narysować ich wzory.	

	02_W – Ma wiedzę na temat kluczowego znaczenia <i>przestrzennej budowy</i> związków w reakcjach zachodzących w świecie żywym.	05_K – Ma świadomość destrukcyjnego wpływu narkotyków i "dopalaczy" na organizm człowieka oraz zagrożeń wynikających z nadużywania alkoholu.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03, 04, 05, - Pisemny egzamin, składający się z kilkunastu nierównocennie punktowanych pytań (problemów). Jedno pytanie dodatkowe i nieobowiązkowe (ponad 100% pulę obowiązkową) związane jest z zagadnieniami, które student opanował samodzielnie. Podczas egzaminu student może korzystać z dowolnych pomocy, oprócz elektronicznych.	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne arkusze egzaminacyjne z treścią pytań i zadań z naniesionymi punktami za poszczególne odpowiedzi. Listy studentów z ocenami uwzględniającymi punkty uzyskane na egzaminie powiększonymi o punkty wynikające z odnotowanej aktywności i, ewentualnie, 100%-owej frekwencji na wykładach potwierdzonej każdorazowo na liście obecności.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny 75% do 100%</b> <b>Pozytywna aktywność w trakcie dyskusji określonych problemów – 0% do10%</b> <b>Rozwiązanie problemu z zagadnień, które studenci mieli opanować samodzielnie – 0% do15%</b>	
Miejsce realizacji zajęć:	Aula wykładowa SGGW, sale seminaryjne (konsultacje)	
Literatura podstawowa i <u>uzupełniająca</u> : 1. Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J. (2009): Chemia Organiczna, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 2. Kołodziejczyk A. (2006): Naturalne związki organiczne, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.		
UWAGI Przygotowując wykład muszę uwzględnić na ogół niski poziom wiedzy z przedmiotów przyrodniczych wyniesiony ze szkół ponadpodstawowych. Stąd, starając się, by wykład zaciekał słuchaczy, problematykę <i>związków naturalnych</i> przybliżam w sposób "popularno-naukowy" (z naciskiem na <i>naukowy</i> ), a w czasie egzaminu studenci mogą korzystać z dowolnych materiałów (bez Internetu i e-komunikatorów), co jednocześnie wymusza sprawność w korzystaniu z różnych źródeł (sam wykład liczy prawie 200 stron) a ściągawki czyni bezużytecznymi.		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

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	Potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów (np. drinków alkoholowych); 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych); Wie, jak w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej.	KP_W01
02_W	Ma wiedzę na temat kluczowego znaczenia <i>przestrzennej budowy</i> związków w reakcjach zachodzących w świecie żywym.	KP_W02
03_W	Potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydrofilowy / hydrofobowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru.	KP_W02
04_U	Umie posługiwać się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych, mono- i wielo- nienasyconych kwasów tłuszczowych (w tym NNKT i CLA) - potrafi narysować ich wzory. Potrafi zidentyfikować i zmniejszyć zagrożenia dla zdrowia wynikające z obecności tłuszczów <i>trans</i> -	KP_U01; KP_U05
05_K	Ma świadomość destrukcyjnego wpływu narkotyków i "dopalaczy" na organizm człowieka oraz zagrożeń wynikających z nadużywania alkoholu.	KP_K01; KP_K04; KP_K07

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy ekonomii</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of economics				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wiedzą nt. podstawowych zagadnień ekonomii w zakresie niezbędnym do zrozumienia funkcjonowania gospodarki rynkowej w państwach wysoko rozwiniętych gospodarczo oraz oddziaływania polityki państwa na wyniki gospodarki. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu innych tematów z obszaru organizacji i zarządzania, ekonomiki konsumpcji, funkcjonowania rynku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej i elementami dyskusji.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia w ekonomii. Zależności między podmiotami gospodarczymi. 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. Wzrost gospodarczy i cykl koniunkturalny. Gospodarka światowa. <b>Ćwiczenia:</b> -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu funkcjonowania gospodarki i przedsiębiorczości				
Efekty kształcenia:	01_W – potrafi objaśnić obieg okrężny w gospodarce i mechanizm rynkowy oraz zna funkcje pieniądza, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia 02_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej 03_W - zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa	04_W – ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego oraz rozwoju gospodarki światowej 05_U – umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych 06_K – rozumie potrzebę poszerzania i aktualizowania wiedzy z zakresu ekonomii			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 04_W; 05_U; 06_K zaliczenie pisemne w postaci testu wyboru i uzupełniania				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione prace zaliczeniowe i protokół zaliczenia				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia pisemnego 100 %</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Beksiak J. (red.) (2000) (2003): <i>Ekonomia</i> . Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Milewski R., Kwiatkowski E. (red.) (2005) (2006): <i>Podstawy ekonomii</i> . Wyd. Naukowe PWN, 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:	<b>27 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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	potrafi objaśnić obieg okrężny w gospodarce i mechanizm rynkowy oraz zna funkcje pieniądza w gospodarce, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia	KP_W01
02_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej	KP_W01
03_W	zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa	KP_W01
04_W	ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego o rozwoju gospodarki światowej	KP_W01
05_U	umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych	KP_U01
06_K	rozumie potrzebę poszerzania i aktualizowania wiedzy z zakresu ekonomii	KP_K01



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy organizacji i zarządzania</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organisation and management					
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>					
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji					
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>					
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>			
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami w warunkach systemu rynkowego oraz kształtowanie umiejętności analizy różnych aspektów funkcjonowania organizacji w otoczeniu konkurencyjnym.					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h;					
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe					
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Kluczowe pojęcia i definicje związane z organizacją i zarządzaniem. Główne funkcje zarządzania. Otoczenie makroekonomiczne i konkurencyjne oraz ich wpływ na działalność przedsiębiorstwa. Planowanie działalności oraz podejmowanie decyzji. Formalizacja i struktura organizacyjna przedsiębiorstwa. Podstawowe pojęcia związane z zarządzaniem strategicznym i operacyjnym. Wprowadzenie do zarządzania zasobami ludzkimi. Kultura organizacyjna. Wprowadzenie w problematykę konfliktów i negocjacji.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	-					
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami działającymi w systemie rynkowym	02_W – zna uwarunkowania działalności i rozwoju nowoczesnych przedsiębiorstw	03_U – posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw w różnych obszarach funkcjonowania	04_U – potrafi wykorzystać wybrane metody w planowaniu i organizowaniu działalności przedsiębiorstwa	05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	06_K – potrafi myśleć w sposób kreatywny i przedsiębiorczy
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - zaliczenie pisemne 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - zespołowe zadanie projektowe					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki projektów zespołowych, ocenione testy zaliczeniowe oraz protokół finalny.					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z zaliczenia pisemnego treści wykładowych - 80%</b> <b>Ocena zespołowego zadania projektowego - 20%</b>					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koźmiński A., Jemielniak D. (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof., Warszawa.</li> <li>Koźmiński A., Piotrowski W. (red.) (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</li> <li>Sudoł S. (2006): Przedsiębiorstwo. Podstawy nauki o przedsiębiorstwie. Zarządzanie przedsiębiorstwem. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Business Harvard Review Polska (miesięcznik)</li> </ol>					
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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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 organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami działającymi w systemie rynkowym	KP_W05
02_W	zna uwarunkowania rozwoju nowoczesnych przedsiębiorstw	KP_W07
03_U	posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw w różnych obszarach funkcjonowania	KP_U10
04_U	potrafi wykorzystać wybrane metody w planowaniu i organizowaniu działalności przedsiębiorstwa	KP_U11
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K01
06_K	potrafi myśleć w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Prawo żywnościowe</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food legislation				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji i praktyk				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce oraz instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz urzędową kontrolą żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30 (w tym 2 h z udziałem praktyka)				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Podstawy prawa. Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych (definicja, wymagania, kontrola). Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące suplementów diety, środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności (definicje, ogólne wymagania). Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności (m.in. ekologicznej, modyfikowanej genetycznie). Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.</p> <p><b>Cwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego, 02_W – zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE 03_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	04_U – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K – przygotowanie pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia pisemnego oraz z pracy pisemnej, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95%</b> <b>Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</li> <li>Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.</li> </ol>				
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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	KP_W06
02_W	zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	KP_W06
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	KP_W06
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	KP_U01
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	KP_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Socjologia z elementami psychologii społecznej</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sociology and social psychology				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Ko Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>1</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z istotą społecznych uwarunkowań zachowań człowieka oraz mechanizmami społecznego wpływu na postawy jednostki. Celem przedmiotu jest też przygotowanie studentów do rozumienia społecznych uwarunkowań procesu konsumpcji i i rynkowych zachowań konsumentów				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h; b) ćwiczenia; liczba godzin 15h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów. Opracowanie prezentacji i referatu rozwiązującego konkretny problem z zakresu studiowanego przedmiotu.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Przedmiot socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka; Podstawy i formy organizacji życia społecznego. Zachowania prospołeczne i antyspołeczne. Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Zmiany społeczne - uwarunkowania, mechanizmy. Komunikowanie interpersonalne. <b>Ćwiczenia:</b> Proces socjalizacji jednostki w społeczeństwie. Rola konformizmu w procesie socjalizacji; opisowe i wartościujące pojęcie konformizmu. Wpływ procesu socjalizacji na sposób odgrywania ról społecznych; subkultury młodzieżowe. Osobowość społeczna – czynniki kształtujące elementy składowe osobowości; typy osobowości społecznej. Rola sankcji i nagród w kształtowaniu pożądanych zachowań społecznych. Uwarunkowania zachowań jednostki w różnych rodzajach zbiorowości społecznych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i zachowań społecznych				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych; 02_W - rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych; 03_U - posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych;	04_U - potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych; 05_K - rozumie i przejawia prospołeczne postawy; 06_K - zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 06_K - egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań testowych i problemowych 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 03_U, 05_K, 06_K - ocena na podstawie obserwacji aktywności studenta w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu + praca egzaminacyjna oraz prace zaliczeniowe w formie pisemnej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 80%</b> <b>Ocena prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii. Wyd. Zysk i Ska, Poznań.</li> <li>Gutkowska K. (2000): Wybrane problemy rodzin wiejskich w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa.</li> <li>Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa.</li> </ol>				
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:	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych	KP_W01, KP_W04, KP_W11
02_W	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	KP_W05, KP_W11
03_U	posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	KP_U04, KP_U11, KP_U12
04_U	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	KP_U01, KP_U02,
05_K	rozumie i przejawia prospołeczne postawy	KP_K01, KP_K02, KP_K03
06_K	zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego	KP_K02, KP_K05