

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Bezpieczeństwo pracy			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Safety and workplace				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczyk, dr inż. Tomasz Królikowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Katedra Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
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 multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Brak				
Założenia wstępne:	Brak				
Efekty kształcenia:	01_W - zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy.		02_W - posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych. 03_U - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy. 04_K - rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K - kolokwium pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kodeks Pracy; www.pracuj.pl. 2. Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, Wyd. WSiP, Warszawa 3. Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. 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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 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	zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	KP_W01
02_W	posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	KP_W02
03_U	zna 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)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Ekologia i ochrona środowiska		ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and environmental protection			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej			
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne	
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 gospodarki opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych, w tym ocena znaczenia rolnictwa ekologicznego dla produkcji żywności o walorach prozdrowotnych i dla ochrony środowiska.			
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, gry symulacyjne, przygotowanie referatu.			
Pełny opis przedmiotu:	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. Wykłady: Podstawy ekologii. Populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach. 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. Wpływ emisji szkodliwych substancji antropogenicznych na stan środowiska. Podstawowe zasady ochrony środowiska. Założenia ekorozwoju oraz jego realizacja na świecie i w Polsce. Utylizacja odpadów, recykling. Odnawialne źródła energii – ich rola na świecie i w Polsce. Ochrona przyrody w Polsce: historia i ogólne przedstawienie ustawowych form ochrony. Realizacja ochrony przyrody w Polsce na przykładzie parków narodowych. Rolnictwo a środowisko: znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej. Ćwiczenia: 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”. Energie odnawialne – referaty.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Brak			
Założenia wstępne:	Brak			
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę z zakresu ekologii 02_W – ma podstawowej 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).			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał podczas kolokwium zaliczeniowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Zaliczenie pisemne części ćwiczeniowej (33%), 2. Zaliczenie pisemne części wykładowej (67%).			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Banaszak J., Wiśniewski H. (1999): Podstawy ekologii. Wyd. Uczelniane WSP w Bydgoszczy. Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Książka i Wiedza, Warszawa. Górecki A., Kozłowski J., Gębczyński M. (1987): Ćwiczenia z ekologii. Uniwersytet Jagielloński, Filia Uniwersytetu Warszawskiego, Kraków-Białystok. Krebs C. J. (1996): Ekologia. PWN, Warszawa. 			

5. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 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 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 podstawowej 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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Hotelarstwo	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Hotel industry		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Świstak		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Ewa Świstak, dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr inż. Monika Świątkowska		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	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		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe. Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemu, projekt		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki, miejsce hotelarstwa w produkcji turystycznym, historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce, sławni hotelarze i sławne hotele świata, 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, nowe tendencje 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, usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich, polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim.</p> <p>Ćwiczenia: Zróżnicowanie przestrzenne bazy noclegowej 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 pobyтового, 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; usługi gastronomiczne w różnych rodzajach obiektów hotelarskich; analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak		
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 – jest otwarty na pracę zespołową przy realizacji raportów	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 03_W - są weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 04_U – wymagane opisanie 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:	Wykonanie raportu – 30%, prezentacja raportu 15% Rozwiązanie problemu – 5% Zaliczenie pisemne treści wykładowych - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym, obiekty hotelarskie (zajęcia terenowe)		

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Górską – Warszewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Górską - 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., Górską-Warszewicz H., Biłska B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa 7. Pląder 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.
<p>UWAGI</p>

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:	125h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 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
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	jest otwarty na pracę zespołową przy realizacji raportów	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Marketing usług			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Service marketing				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach, dr hab. Iwona Kowalczuk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji, Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu podstaw marketingu i marketingu żywności oraz i specjalistycznej wiedzy z obszaru marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych. Wykład z elementami dyskusji. Ćwiczenia: przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zasady i funkcje marketingu. Otoczenie marketingowe. Kompozycja marketingowa – marketing mix. Segmentacja rynku. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Produkt, cena, dystrybucja, promocja i personel w marketingowej koncepcji zarządzania w gastronomii i hotelarstwie. Zasady opracowania strategii marketingowej w firmie usługowej i przygotowania planu marketingowego.</p> <p>Ćwiczenia: Porównanie koncepcji marketingu mix wybranych firm gastronomicznych lub hoteli. Opracowanie planu marketingowego dla firmy gastronomicznej lub hotelarskiej. Standardy obsługi klienta w gastronomii i hotelarstwie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o organizacji i zarządzaniu przedsiębiorstwem				
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 opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich 03_U – potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	04_U – potrafi przeprowadzić analizę case study w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich 05_K – rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu 06_K – potrafi pracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - test zaliczeniowy 02_W, 05_K, 06_K – opracowanie planu marketingowego 03_U, 05_K, 06_K – opracowanie standardu obsługi i przeprowadzenie oceny 04_U, 05_K, 06_K – analiza case study				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach testu zaliczeniowego. Plany marketingowe, standardy obsługi i raporty z przeprowadzonych ocen, prezentacje analiz case study				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu (50%), ocena z planu marketingowego (20%), ocena standardu obsługi (20%) ocena z prezentacji analizy case study (10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002): Marketing. Podręcznik europejski. Wyd. PWE, Warszawa. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii. Wyd. PWE, Warszawa. Jeznach M. (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Jeznach M. (2008): Marketing usług hotelarskich. Wyd. Format AB, Warszawa. Kowalczuk I. (2012): Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa. Kowalczuk I. (2010): Innowacyjne formy promocji na rynku żywności. Wyd. Script, 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:	75 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 ECTS

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	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 opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_W05
03_U	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	KP_U06; KP_U08: KP_U12
04_U	potrafi przeprowadzić analizę case study w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_U06; KP_U08: KP_U12
05_K	rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu	KP_K01
06_K	potrafi pracować w grupie nad przygotowaniem planu marketingowego, standardem oraz analizą case study	KP_K02; KP_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Equipment in catering and accommodation industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Jarosław Wyrwisz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu				
Jednostka realizująca:	Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
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. Zdobycie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 45				
Metody dydaktyczne:	Doświadczenie/eksperyment, dyskusja, konsultacje, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Klasyfikacja zakładów gastronomicznych oraz maszyn i urządzeń. Podstawy techniki (schematy funkcjonalne oraz automatyka stosowana w maszynach i urządzeniach wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie). Termodynamika (w szczególności w odniesieniu do maszyn: procesy termiczne w maszynach gastronomicznych, fizyczne metody zwiększania temperatury, procesy ciśnieniowe i próżniowe, termiczne).</p> <p>Bilans surowcowy oraz energii, masy i wody. Podstawowe wytyczne i obliczenia wydajności i efektywności urządzeń w odniesieniu do grup maszynowych zgodnie z realizowaną funkcją technologiczną. Budowa i zasada działania oraz rozwiązania konstrukcyjne jak również zastosowanie nowych typów urządzeń do obróbki wstępnej (obieranie, rozdrabnianie, formowanie). Podział urządzeń ze względu na rodzaj przekazywania ciepła i realizowaną funkcję w procesie obróbki cieplnej (urządzenia grzewcze indukcyjne, mikrofalowe, oporowe, piece w układzie konwekcji wymuszonej i swobodnej oraz z wykorzystaniem podczerwieni, grille, salamandry).</p> <p>Urządzenia chłodnicze bez wymuszonego obiegu powietrza w komorze oraz z wymuszonym obiegiem. Urządzenia do transportu i restytucji, bębny, termosy, termoporty. Trendy w rozwiązaniach konstrukcyjnych oraz wykorzystywanych materiałach do konstrukcji maszyn i urządzeń gastronomicznych w aspekcie ich cyklu życia. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych. Dyrektywa maszynowa dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii.</p> <p>Ćwiczenia: Budowa, zasada działania i rozwiązania konstrukcyjne maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych. Maszyny do napowietrzania i wyrabiania mas, podział ze względu na konstrukcję, możliwości wykorzystania. Badania sprawności maszyn i urządzeń stosowanych w hotelarstwie i gastronomii (energia, praca całkowita, praca efektywna). Ocena techniczna stosowanych rozwiązań w urządzeniach grzewczych (konwekcja swobodna i wymuszona, podczerwień z wykorzystaniem fal mikrofalowych). Budowa, zasada działania, możliwości wykorzystania oraz ocena eksploatacyjna i techniczna stosowanych rozwiązań w urządzeniach do smażenia, grillowania, pieczenia, gotowania w wodzie i parze. Charakterystyka techniczna - budowa i zasada działania urządzeń grzewczych ciśnieniowych. Ocena techniczno-technologiczna pracy maszyn do mycia naczyń i innych urządzeń pod względem energochłonności, wodochłonności, wydajności i efektywności procesu w zróżnicowanych cyklach pracy.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę z zakresu fizyki dostosowanej do kierunku studiów: gastronomia i hotelarstwo 02_W - ma wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej. 03_W - ma wiedzę z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego) oraz z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.		04_U - umie dobrać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów. 05_U - umie dobrać maszyny i urządzenia gastronomiczne do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego. 06_K - ma świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia. 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – egzamin pisemny
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium cząstkowych i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia cząstkowe – 40%, sprawozdania pisemne – 10%, egzamin pisemny – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Zaremba R., Półtorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Dominik P. (2008): Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, wyd. 1, Warszawa. 3. Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. 4. Milson A., Kirk D. (1988): Podstawy konstrukcji i działania urządzeń gastronomicznych. Wyd. WNT, Warszawa. 5. Neryng A., Wierzbicka A., Półtorak A., Zaremba R., Grzebińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach. 7. http://www.hotelarze.pl/ , http://www.przegląd-gastronomiczny.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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 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 wiedzę z zakresu fizyki dostosowanej do kierunku studiów: gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_W	Ma wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej	KP_W03
03_W	Ma wiedzę z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego) oraz z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.	KP_W03, KP_W08
04_U	Umiejętność doboru parametrów do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	KP_U01, KP_U03, KP_U05
05_U	Umiejętność doboru maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	KP_U05, KP_U07
06_K	Ma świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Mikrobiologia żywności			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food microbiology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy 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 obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
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 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, folie, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: 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:	Okresowe prace pisemne (20%), złożony projekt (5%), sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów (10%), prezentacja dotycząca zadanego tematu(5%), egzamin (60%)				

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:	146 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

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	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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Podstawy chemii związków naturalnych		ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The fundamentals of chemistry of natural compounds			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Paweł Bukowski			
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Paweł Bukowski			
Jednostka realizująca:	Katedra Chemii, Wydział Nauk o Żywności, Zakład Chemii Organicznej			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne	
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 znaczenie 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 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład –(również interaktywny) z wykorzystaniem metod tradycyjnych i technik audiowizualnych (PowerPoint). Całość prezentowanego materiału przekazywana jest w formie pliku pdf 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>Wykłady: Jednostki i obliczenia chemiczne. Rozwiązywanie zadań (%,%o, ppm, c_m, c%). 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>Ćwiczenia: -</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak			
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:	<p>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.</p> <p>02_W– Ma wiedzę na temat kluczowego znaczenia <i>przestrzennej budowy</i> związków w reakcjach zachodzących w świecie ożywionym.</p>			

Efekty kształcenia:	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 <i>NNKT</i> i <i>CLA</i>) - potrafi narysować ich wzory. 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 <u>może korzystać z dowolnych pomocy</u> , 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:	Egzamin pisemny 75% do 100% Pozytywna aktywność w trakcie dyskusji określonych problemów – 0% do 10% Rozwiązanie problemu z zagadnień, które studenci mieli opanować samodzielnie – 0% do 15%
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:	25 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 ECTS

kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Tab
ela
zgod
ność
i

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 <i>NNKT</i> i <i>CLA</i>) - 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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy ekonomii			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of economics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
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 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej i elementami dyskusji.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: 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. Ćwiczenia: -				
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 02_W - zna funkcje pieniądza, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia 03_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej	04_W - zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa 05_W – ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego oraz rozwoju gospodarki światowej 06_U – umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 05_W; 06_U 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:	Ocena zaliczenia pisemnego 100 %				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Beksia 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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,6 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 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	potrafi objaśnić obieg okrężny w gospodarce i mechanizm rynkowy	KP_W01
02_W	zna funkcje pieniądza w gospodarce, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia	KP_W01
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej	KP_W01
04_W	zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa	KP_W01
05_W	ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego o rozwoju gospodarki światowej	KP_W01
06_U	umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych	KP_U01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy organizacji i zarządzania			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organisation and management				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Barbara Kowrygo				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
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. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu przedmiotów dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze gastronomii i hotelarstwa.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Kluczowe pojęcia i definicje. Główne funkcje zarządzania. Otoczenie makroekonomiczne i konkurencyjne oraz ich wpływ na działalność przedsiębiorstwa. Planowanie działalności oraz modele decyzyjne. Formalizacja i struktura organizacyjna przedsiębiorstwa. Zarządzanie strategiczne oraz metody analizy. Zarządzanie zasobami ludzkimi z uwzględnieniem motywowania. Uwarunkowania przywództwa i style kierowania. Kultura organizacyjna. Zarządzanie zmianą i rozwojem przedsiębiorstwa. Konflikty i negocjacje. Innowacje w nowoczesnym przedsiębiorstwie.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki rynkowej				
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 finały protokołów.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 80% Ocena wykonania zespołowego zadania projektowego 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Koźmiński A., Jemielniak D. (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof., Warszawa.</p> <p>2. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.) (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>3. Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>4. Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</p> <p>5. Sudoł S. (2006): Przedsiębiorstwo. Podstawy nauki o przedsiębiorstwie. Zarządzanie przedsiębiorstwem. Wyd. PWE, Warszawa.</p> <p>6. Business Harvard Review Polska (miesięcznik)</p>				
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:	26 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,7 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu :

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na
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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo żywnościowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food legislation				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Irena Ozimek				
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 obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest 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) Wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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 nieprzebrzegania prawa żywnościowego.</p> <p>Cwiczenia: -</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 1 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:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta. 				
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:	50 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 ECTS

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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Socjologia z elementami psychologii społecznej			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sociology and social psychology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy zakładu badań konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą społecznych uwarunkowań zachowań człowieka oraz mechanizmami społecznego wpływu na postawy jednostki. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie, a zwłaszcza w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi jak również w rozumieniu procesów konsumpcji i zachowań konsumentów na rynku żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
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:	<p>Wykłady: 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.</p> <p>Ćwiczenia: 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. Wpływ czynników na zachowania człowieka w zbiorowości.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
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:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 80% Ocena prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 20% (2 prace x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii. Wyd. Zysk i Ska, Poznań. Gutkowska K. (2000): Wybrane problemy rodzin wiejskich w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa. Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, 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:	86 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 ECTS

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	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_K04, KP_K05

