

## 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>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
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 <b>I rok I</b>	c) <b>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>2</b>	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 8h;				
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 ergonomii, zasady organizacji pracy oraz zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy		04_U - rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, rozumie psychospołeczne aspekty pracy		
	02_W - potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru		05_U - zna i potrafi zastosować podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy		
	03_W - posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych		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>Chemia żywności</b>		<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chemistry			
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>			
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Analiz Instrumentalnych			
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych</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>niestacjonarne</b>	
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>2</b>	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawami chemii ogólnej i organicznej. Dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8h; b) ćwiczenia; liczba godzin 16h;			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.			
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Fizykochemiczne właściwości i formy wody w żywności. Właściwości funkcjonalne węglowodanów w żywności, chemiczne i fizyczne przemiany podczas operacji technologicznych. Lipidy w żywności: klasyfikacja, reakcje chemiczne acylogliceroli i kwasów tłuszczowych. Tłuszcz mleczny: skład, właściwości prozdrowotne i wykorzystanie w gastronomii. Przemiany białek podczas operacji technologicznych. Barwniki w żywności: występowanie i zmiany zachodzące podczas operacji technologicznych (chlorofile, karotenoidy, flawonoidy, betalainy). Proces ciemnienia enzymatycznego i sposoby jego ograniczania. Rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności. Reakcje Maillarda (RM) w żywności: mechanizm, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy w procesach technologicznych, wpływ RM na wartość odżywczą potraw.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Wybrane wyróżniki jakości wody: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach: przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Właściwości jodu i jego zawartość w produktach spożywczych. Karmelizacja cukrów występowanie, przebieg procesu (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie w gastronomii. Badanie przebiegu Reakcji Maillarda w zależności od substratów i środowiska reakcji.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	Niezbędna jest podstawowa wiedza z zakresu chemii ogólnej i organicznej. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.			
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności należących do różnych klas oraz zna ich właściwości funkcjonalne, 02_W – ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych, 03_U – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości surowców,	04_U – posiada umiejętność oznaczania związków w produktach i surowcach żywnościowych powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, 05_U – posiada umiejętność analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych, 06_K – ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 01_W, 02_W – pisemne zaliczenie treści wykładowych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych i zaliczenia pisemnego oraz protokół z zaliczenia wykładów.			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30%</b> <b>Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń –20%</b> <b>Zaliczenie pisemne (wykłady) - 50%</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład Laboratorium do przedmiotu Chemia Żywności – ćwiczenia laboratoryjne
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.</li> <li>2. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa.</li> <li>3. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności – główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa.</li> <li>4. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa</li> <li>5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton.</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>100 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	ma wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności należących do różnych klas oraz zna ich właściwości funkcjonalne	KP_W01
02_W	ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych	KP_W08
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości surowców	KP_U05
04_U	posiada umiejętność oznaczania związków w produktach i surowcach żywnościowych powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów,	KP_U04
05_U	posiada umiejętność analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych,	KP_U01
06_K	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości.	KP_K05, KP_K06

## 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>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dominika 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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	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 24h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów audiowizualnych (prezentacja multimedialna, filmy wraz z omówieniem), dyskusja				
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> - tematy: Podstawy ekologii. Populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach. Biomy. Ekologiczne, etyczne 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. Ochrona przyrody w Polsce i na świecie: historia i obowiązujące formy ochrony przyrody. Realizacja ochrony przyrody w Polsce na przykładzie parków narodowych. Rolnictwo a środowisko: funkcjonowanie krajobrazu rolniczego, znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej.</p> <p><b>Ćwiczenia</b>: -</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:	Test zaliczeniowy pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań testu zaliczeniowego z ocenami, protokół z ocenami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Test pisemny: 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa.</li> <li>Krebs C. J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.</li> <li>Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, 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>1,0 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	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>			
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Świstak			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji			
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 I rok I	c) <b>niestacjonarne</b>	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	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 16h; b) ćwiczenia; liczba godzin 16h;			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe. Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemu, projekt zespołowy.			
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 pobyтового. Dokumenty wykorzystywane w recepcji hotelowej. Odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gości. 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%</b> <b>Rozwiązanie problemu – 5%</b> <b>Zaliczenie pisemne treści wykładowych - 50%</b>			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym.			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Górska – Warszewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska - Warszewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.</li> <li>Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Sawicka B., Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górska-Warszewicz H., Biłska B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji.</li> </ol>			

Wyd. Format AB, Warszawa. 7. Piąder 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 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>125 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>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_K6	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>Podstawy biochemii</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of biochemistry				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr Joanna Jasnos				
Prowadzący zajęcia:	Dr Joanna Jasnos				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Rolnictwa i Biologii, Katedra Biochemii</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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem kształcenia jest dostarczenie studentowi podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu głównych szlaków przemiany materii w organizmie człowieka, przekazanie wiedzy z zakresu biochemii, poznanie podstawowych szlaków metabolicznych oraz mechanizmów ich regulacji w organizmach żywych. Poznanie biochemicznych podstaw procesów trawienia. Nabyta wiedza umożliwi dalszy proces dydaktyczny w ramach przedmiotów kierunkowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych. Konsultacje z wykładowcą				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, pojęcie metabolizmu (anabolizm, katabolizm), energetyka procesów biochemicznych. Aminokwasy, peptydy, białka: budowa, klasyfikacja. Enzymy: budowa, działanie i znaczenie. Rola enzymów i witamin. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje, cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Lipidy: charakterystyka i funkcje, metabolizm lipidów. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Skutki zanieczyszczenia żywności i biochemiczne mechanizmy detoksykacji trucizn zawartych w pokarmie.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien mieć podstawową wiedzę z fizyki i chemii dotyczącą termodynamiki, elektrochemii oraz budowy i właściwości aminokwasów, węglowodanów i kwasów tłuszczowych.				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę w zakresie procesów biochemicznych zachodzących w żywych organizmach, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo. 02_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia 03_W - ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka, związanych z żywnością i żywieniem. 04_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa.	05_U - ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, prezentacji i wystąpień ustnych oraz typowych prac pisemnych w języku polskim w zakresie studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz oceny żywności z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych z zakresu biochemii.  06_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 06_W – Końcowy egzamin pisemny z pytaniami problemowymi				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Praca egzaminacyjna z punktacją/oceną oraz treścią pytań.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Końcowy egzamin pisemny z materiału wykładowego – 100% ogólnej liczby możliwych do uzyskania punktów</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Aule i sale wykładowe SGGW, konsultacje w biurach na terenie Katedry Biochemii.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Berg J. M., Tymoczko J. L., Stryer L. (2005 i późniejsze): Biochemia, PWN. 2. Hames B. D., Hooper N. M. (2002 i późniejsze): Krótkie wykłady biochemia PWN.	
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>25 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 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 podstawową wiedzę w zakresie procesów biochemicznych zachodzących w żywych organizmach, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo.	KP_W01
02_W	Ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia	KP_W08
03_W	Ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka, związanych z żywnością i żywieniem.	KP_W10
04_U	Wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa.	KP_U01
05_U	Ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, prezentacji i wystąpień ustnych oraz typowych prac pisemnych w języku polskim w zakresie studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz oceny żywności z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych z zakresu biochemii.	KP_U12
06_K	Rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.	KP_K01, KP_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy fizjologii człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Essential of human physiology				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia				
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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z podstawami funkcjonowania organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego i narządów zmysłów. Treści zawarte w tematyce przedmiotu powinny być podstawą do nauczania Żywienia człowieka i Podstaw dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem nowoczesnych audiowizualnych metod prezentacji. Na ćwiczeniach praca w wirtualnych laboratoriach fizjologicznych, wykonywanie <i>in vivo</i> testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych oraz oznaczeń biochemicznych ( <i>in vitro</i> ). Znaczną część ćwiczeń studenci wykonują na sobie z wykorzystaniem aparatów pomiarowych i innego sprzętu pomocniczego, testów paskowych i odczynników chemicznych. Analiza i interpretacja wyników uzyskanych w oznaczeniach wykonanych przez studentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Morfologia komórek i tkanek organizmu człowieka, homeostaza i poziomy integracji organizmu, budowa i funkcjonowanie układów krążenia i oddechowego oraz skład i funkcje krwi, budowa i funkcje gruczołów przewodu pokarmowego, budowa i funkcje motoryczne przewodu pokarmowego, funkcje wydzielnicze i regulacyjne przewodu pokarmowego wraz z regulacją pobierania pokarmu oraz składem i rolą flory jelitowej, a także trawienie i wchłanianie składników pokarmowych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Badanie funkcjonowania układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu. Badane są: reakcje odruchowe, działanie narządów zmysłów, właściwości mięśni szkieletowych, gładkich oraz sercowego, glikemia, parametry hemodynamiczne układu krążenia, parametry hematologiczne i wybrane właściwości krwi, sprawność wentylacyjna układu oddechowego, a także adaptacja układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Wykonywana jest analiza składu moczu i aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci, a także określane są optymalne warunki do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę odnośnie biologii i chemii w zakresie realizowanym w szkolnictwie gimnazjalnym i średnim, w szczególności w zakresie mechanizmów działania enzymów i komórkowych procesów biochemicznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o budowie narządów i mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka 02_W – ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów warunkujących homeostazę organizmu człowieka 03_U – ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności własnych narządów i tworzonych przez nie układów	04_U – posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych 05_K – posiada umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne) 03_U, 04_U – kolokwia, przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne) 05_K – przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwiów i sprawozdań) Protokół oceny końcowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny – 50%</b> <b>Kolokwia – 30%</b> <b>Sprawozdania – 20%</b> <b>Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich, co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia studencka				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jaworek J. (2012): Podstawy fizjologii medycznej. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków.</li> <li>McLaughlin D., Stamford J., White D. (2008): Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Rosolowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J. (2008): Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Traczyk W. (2010/2013): Fizjologia człowieka w zarysie. Wyd. Lekarskie PZWL, 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>125 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 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 o budowie narządów i mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka	KP_W01
02_W	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów warunkujących homeostazę organizmu człowieka	KP_W01
03_U	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności własnych narządów i tworzonych przez nie układów	KP_U01
04_U	posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych;	KP_U01
05_K	posiada umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników	KP_K02, KP_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Praktyka</b>			<b>ECTS</b>	<b>8</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional Training				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	<b>dział hotelowy obiektu hotelarskiego; dział gastronomiczny hotelu / zakład gastronomiczny, lub praktyki objazdowe (różne miejsca praktyk w czasie 3 lat studiów)</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>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p><b>Praktyka hotelarska:</b> Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu.</p> <p><b>Praktyka gastronomiczna:</b> Celem praktyki zawodowej jest przekazanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania zakładów gastronomicznych, technologii gastronomicznej, kuchni regionalnych i narodowych, technik stosowanych w gastronomii.</p> <p><b>Celem praktyki objazdowej</b> jest zapoznanie się z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań regionalnych, jak również poznanie funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich w danym regionie.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200;				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Praktyka hotelarska:</b> Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p><b>Praktyka gastronomiczna:</b> Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobrać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p><b>Praktyki objazdowe:</b> Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę na temat kuchni regionalnej, technologii produkcji specyficznych wyrobów regionalnych, funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Proponowana przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji praktyka w regionie Trydent, Włochy.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	<p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu.</p> <p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka</p>				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich</p> <p>02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>03_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urzędów, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie</p>	<p>04_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym</p> <p>05_K – prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykorzystaniem zawodowo: wytwarzania żywności wysokiej jakości; stanu środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzegania prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku</p>			

	studiów
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności 01_W, 02_W, 03_W, 04_U Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu Praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI	

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>240 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>8 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>8 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 na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywnościowych i hotelarskich	KP_W04
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	KP_W05
03_W	ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urzędzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	KP_W03
04_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
05_K	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykorzystaniem zawodowo: wytwarzania żywności wysokiej jakości; stanu środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzegania prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów	KP_K04

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Serwicyzacja konsumpcji</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumption servicisation				
Kierunek studiów:	<b>Gastronomia i hotelarstwo</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
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 <b>I rok I</b>	c) <b>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>2</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z istotą i rolą usług w procesie zaspokajania potrzeb oraz z przyczynami zróżnicowania udziału usług w strukturze konsumpcji w różnych segmentach konsumentów oraz zaspokojeniu różnych potrzeb; celem jest również zapoznanie z kryteriami konsumenckiej oceny jakości usług gastronomicznych i hotelarskich oraz uwarunkowaniami ich rozwoju.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8 (w tym 2 h z udziałem praktyka); b) ćwiczenia; liczba godzin 8 (w tym 2 h z udziałem praktyka);				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów i danych źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów; prezentacja zespołowej pracy na temat wybrany spośród zaproponowanych.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Konsumpcja – istota; prawidłowości i paradoksy; usługi – istota i znaczenie w procesie zaspokojenia potrzeb. Nowe trendy w zachowaniach gospodarstw domowych. Znaczenie czasu wolnego w procesie serwicyzacji konsumpcji. Makro i mikroekonomiczne uwarunkowania udziału usług w procesie konsumpcji. Uwarunkowania rozwoju rynku usług gastronomicznych i hotelarskich. Styl życia a serwicyzacja konsumpcji. E-usługa jako nowa forma świadczenia usług. <b>Ćwiczenia:</b> Znaczenie wybranych trendów w gastronomii i hotelarstwie. Usługi w strukturze wydatków gospodarstw domowych; usługi związane z funkcjonowaniem gospodarstwa domowego. Usługi związane z tworzeniem kapitału ludzkiego. Usługi związane z zagospodarowaniem czasu wolnego. Usługi związane z finansami gospodarstw domowych. Poziom wirtualizacji usług i możliwości jego podwyższania.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość istoty usług w marketingu, podstawy wiedzy z zakresu zachowań konsumpcyjnych i podstaw ekonomii				
Efekty kształcenia:	01_W – zna aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji; 02_W – ma wiedzę jak przebiega proces serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne; 03_U – rozumie rolę usług w procesie konsumpcji oraz potrafi zinterpretować dane dotyczące serwicyzacji konsumpcji;	04_U – potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju serwicyzacji konsumpcji w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych; 05_K – ma świadomość potrzeby doksztalcenia się z zakresu procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze; 06_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne; nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 03_U, 04_U, 06_K - egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań problemowych 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - ocena prezentacji multimedialnych				
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 (egzamin) – 70%</b> <b>Ocena prac multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 30%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bywalec C. (2010): Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.</li> <li>Dąbrowska A., Gutkowska K., Janoś-Kreso M., Ozimek I. (2010): Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych: uwarunkowania i tendencje. Wyd. Difin, Warszawa.</li> <li>Lichniak I. (red.) (2010): Serwicyzacja polskiej gospodarki. Oficyna Wydawnicza SGGW, Warszawa.</li> <li>Zalega T. (2012): Konsumpcja. Determinanty; Teorie; Modele. Wyd. PWE 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 z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji	KP_W01, KP_W02, KP_W04, KP_W05, KP_W07
02_W	ma wiedzę jak przebiega proces serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne	KP_W02, KP_W11
03_U	rozumie rolę usług w procesie konsumpcji oraz potrafi zinterpretować dane dotyczące serwicyzacji konsumpcji	KP_U06, KP_U12
04_U	potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju serwicyzacji konsumpcji w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych;	KP_U01, KP_U02, KP_U08, KP_U11
05_K	ma świadomość potrzeby doksztalcania się z zakresu procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze;	KP_K01, KP_K08
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne; nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji	KP_K02, KP_K03, KP_K05, KP_K08