

Nazwa zajęć:	<b>Ochrona konsumentów na rynku usług</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Consumer protection on the service market</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomi i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-17_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.</p> <p><b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Zadania administracji rządowej w ochronie i edukacji konsumentów (Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Rzecznik Praw Obywatelskich). Zadania samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów (powiatowy/miejski rzecznik konsumentów). Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Działalność Stałych Polubownych Sądów Konsumenckich. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumentckiego. Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady sprzedaży towarów i usług, w tym sprzedaży prowadzonej z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Zasady postępowania reklamacyjnego. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Klasyfikacja i charakterystyka źródeł informacji konsumenckiej z zakresu ochrony konsumentów. Podstawy prawne działania podmiotów na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych w kontekście ochrony konsumenta. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów, w tym niedozwolone klauzule umowne w działalności przedsiębiorstw usługowych. Wybrane aspekty zasad etykietowania żywności. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Prawa pasażerów w transporcie (kolejowym, lotniczym, autokarowym).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa przysługujące konsumentom w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumentów (w tym m.in. wymagania prawne dotyczące zasad promocji, reklamy, sprzedaży i reklamacji dóbr i usług oraz zasady uwidaczniania cen usług)</p> <p>W2 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu funkcjonowania przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich w kontekście instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U2 - potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne oraz potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K3 – jest gotów do podnoszenia odpowiedzialności z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zawodowe standardy oraz obowiązujące regulacje prawne z zakresu oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: sprawozdania		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: przygotowane prace pisemne zadanej podczas zajęć dydaktycznych w ramach pracy własnej studenta		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy własnej studenta na zajęciach utrwalona w formie prac pisemnych (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I.: Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa, 2005. 2. Dąbrowska A.: Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa, 2013. 3. Ozimek I.: Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008 4. Akty prawne z zakresu prawa konsumenckiego.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, praca nad projektem), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa przysługujące konsumentom w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumentów (w tym m.in. wymagania prawne dotyczące zasad promocji, reklamy, sprzedaży i reklamacji dóbr i usług oraz zasady uwidaczniania cen usług)	K_W08	2
Wiedza – W2	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu funkcjonowania przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich w kontekście instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów	K_W08	2
Umiejętności – U2	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne oraz potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotów do podnoszenia odpowiedzialności z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zawodowe standardy oraz obowiązujące regulacje prawne z zakresu oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K03	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Protokół dyplomatyczny</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diplomatic protocol</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-18_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest wprowadzenie do zagadnień z zakresu protokołu dyplomatycznego, podstaw <i>savoir-vivre</i> , etykiety biznesowej oraz elementów komunikacji interpersonalnej i międzykulturowej w różnych kontekstach społecznych, w tym w kontekście biznesowym, a w szczególności związanym z hotelarstwem i gastronomią. Przedmiot jest ukierunkowany na przekazanie praktycznej wiedzy oraz wykształcenie odpowiednich umiejętności, a także wypracowanie przez studentów kompetencji w zakresie protokołu dyplomatycznego w rozumieniu zarówno zasad <i>savoir-vivre</i> 'u codziennego i służbowego. Zajęcia będą nawiązywać nie tylko do elementów protokołu dyplomatycznego w różnych sytuacjach biznesowych i kontekstach międzykulturowych, ale także do elementów kreowania wizerunku i reputacji, norm grzecznościowych oraz etykiety biznesowej w Polsce i w wybranych krajach świata. Szczególna uwaga będzie zwrócona na temat organizacji przyjęć i uroczystości w kontekście dyplomatycznym, biznesowym i towarzyskim. Dodatkowe treści będą dotyczyć etykiety w komunikacji cyfrowej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład: liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z elementami dyskusji i wykorzystaniem środków multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W01 - zna i rozumie zasady protokołu dyplomatycznego w Polsce i na świecie w kontekście systemów i metod obsługi gości W02 - zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu protokołu dyplomatycznego w kontekście działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz przedsiębiorczości indywidualnej w tych sferach	Umiejętności: U01 - potrafi zastosować zasady protokołu dyplomatycznego przy organizacji i świadczeniu różnych usług cateringowych	Kompetencje: K01 - jest gotów do zachowania zasad <i>savoir-vivre</i> oraz protokołu dyplomatycznego w wykonywanej pracy oraz w kontaktach interpersonalnych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych oraz materiałów dodatkowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Piotr Kuspys, <i>Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu</i>. Kraków Znak 2012.</li> <li>Tomasz Orłowski, <i>Protokół dyplomatyczny</i>, Warszawa 2010</li> <li>Irena Kamińska-Radomska, <i>Kultura biznesu. Normy i formy</i>. Warszawa PWN 2012.</li> <li>Małgorzata Marcjanik, <i>Mówimy uprzejmie. Poradnik językowego <i>savoir-vivre</i>'u</i>. Warszawa PWN 2009.</li> <li>Susanna Wieseneder, Thomas Cerny, <i>Skuteczne zarządzanie reputacją i spójny image</i>. Bestpress 2008.</li> <li>J. Stewart, <i>Mosty zamiast murów. Podręcznik komunikacji interpersonalnej</i>, Warszawa 2005</li> <li>Marek Szopski, <i>Komunikowanie międzykulturowe</i>. Warszawa WSIP 2005</li> <li>Andrzej Bortnowski, <i>Protokół dyplomatyczny i <i>savoir-vivre</i> dla każdego</i>, Ciechanów 2003</li> </ol>			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W01	zna i rozumie zasady protokołu dyplomatycznego w Polsce i na świecie w kontekście systemów i metod obsługi gości	K_W06	1
Wiedza - W02	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu protokołu dyplomatycznego w kontekście działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz przedsiębiorczości indywidualnej w tych sferach	K_W08	1
Umiejętności – U01	potrafi zastosować zasady protokołu dyplomatycznego przy organizacji i świadczeniu różnych usług cateringowych	K_U07	1
Kompetencje – K01	jest gotów do zachowania zasad savoir-vivre oraz protokołu dyplomatycznego w wykonywanej pracy oraz w kontaktach interpersonalnych	K_K06	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Technology of Animal Origin Products</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1.st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-GH-1S-03Z-19_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie przetwarzania i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Materiał wykładowy obejmuje cykl 5 wykładów związanych z gospodarką mięsną, aspektami jakościowymi mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowiny i niszowych gatunków. Z kolei blok mleczny obejmuje cykl 4 wykładów dotyczących mleka, przetworów fermentowanych, serów, deserów, proszków mlecznych, masła. Ponadto kolejne zagadnienia teoretyczne związane są z jakością ryb. Cykl zamykają wykłady z jakości i wykorzystania jaj i miodów.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zajęcia praktyczne obejmują uwarunkowania jakości mięsa kulinarnego, ocenę jakości wędlin, wpływ peklowania na jakość mięsa, utrwalanie mięsa a jakość, ocenę jakości mleka, mlecznych napojów fermentowanych, ocenę serów, deserów, masła, ocenę jakości proszków mlecznych. Ponadto realizowane są zagadnienia- blok zajęć związany z jakością ryb oraz aspekty jakościowe jaj pochodzących z różnych systemów chowu oraz oceną miodów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia jako eksperymenty technologiczne, analizy fizyko-chemiczne, sensoryczne, ustalenie lub porównanie jakości		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna technologia żywności, Higiena produkcji żywności, Chemia żywności.		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego W2 – zna i rozumie czynniki determinujące jakość żywności W3 - zna i rozumie praktyczne metody wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi dokonać doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości U2 - potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	<b>Kompetencje:</b> K1 – ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ocenia wpływ produkcji na stan środowiska
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć: Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jaworska D. (red) Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, 2014 2. Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa. 3. Pisula A. (red.), E. Pospiech (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa. 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego	K_W01	1
Wiedza –W2	zna i rozumie czynniki determinujące jakość żywności	K_W03	1
Wiedza –W3	zna i rozumie praktyczne metody wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	K_W06	1
Umiejętności –U1	potrafi dokonać doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	K_U02	1
Umiejętności –U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	K_U04	1
Kompetencje – K1	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, wpływu na stan środowiska	K_K04	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia roślinnego</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food of Plant Origin</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-20_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego. Pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych wybranych surowców pochodzenia roślinnego.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego (wybranych warzyw, owoców, okopowych i zbożowych), ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną, przetwórczą oraz możliwość wykorzystania w technologii żywności. Charakterystyka i metody przetwarzania surowców zielarskich. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, – pozyskiwanie pektyn. Otrzymywanie i charakterystyka olejów natywnych. Zboża niechlebne i grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wykorzystanie właściwości zagęszczających, żelujących, emulgujących i pianotwórczych wybranych surowców pochodzenia roślinnego. Wykorzystanie cukru, syropów cukrowych i substancji słodzących w gastronomii. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebnych w gastronomii. Wykorzystanie suszów owocowych, warzywnych i ziemniaczanych oraz roślin strączkowych i teksturatów w gastronomii.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	Kompetencje: K1 – jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prac pisemnych – 50%, ocena egzamin - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice, Warszawa.</li> <li>Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA.</li> <li>Świderski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa.</li> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego wykorzystywanych w gastronomii oraz ich oceny towaroznawczej	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	1
Kompetencje – K1	wykazuje kreatywność w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy



Nazwa zajęć:	<b>Analiza sensoryczna</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Sensory analysis</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-21_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych oraz posiłków wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi) i konsumenckimi. Umiejętność wyznaczania kluczowych atrybutów jakości sensorycznej w wybranych produktach. Znajomość czynników warunkujących postrzeganie jakości sensorycznej produktów, w tym posiłków/potrav przez konsumentów. Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania i interpretacji wyników ocen sensorycznych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego”. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań oraz wymagań stawianym oceniającym. Czynniki warunkujące postrzeganie jakości sensorycznej posiłków/potrav przez konsumentów.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe i/lub wzrokowe). Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach pod względem cech sensorycznych z uwzględnieniem powtarzalności wyników. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych do oceny różnych produktów żywnościowych, w tym potraw. Wyznaczanie kluczowych atrybutów jakości warunkujących jakość/atrakcyjność sensoryczną wybranych produktów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę analizy sensorycznej W2 – zna metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów/posiłków	Umiejętności: U1 – potrafi przygotowywać próbki do badań sensorycznych produktów U2 – potrafi dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków U3 – potrafi przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych produktów spożywczych/posiłków
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zestawienie wyników badań, protokół z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena z zaliczenia przedmiotu w formie egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków. 2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208. 3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169. 4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie specyfikę analizy sensorycznej	K_W03	1
Wiedza – W2	zna metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów/posiłków	K_W03	2
Umiejętności – U1	potrafi przygotowywać próbki do badań sensorycznych produktów	K_U02; K_U04	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków	K_U02; K_U04	1, 1
Umiejętności – U3	potrafi przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	K_U02; K_U04	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do realizacji badań sensorycznych produktów spożywczych/posiłków	K_K01	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Analiza żywności</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food analysis</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-22_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie wapnia, żelaza oraz chlorków metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną, oznaczenie witamin wodorozpuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	Umiejętności: U1 – potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do zachowania zasad BHP
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, pisemne kolokwia z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, pisemne kolokwia z ćwiczeń, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 40% Ocena z kolokwii cząstkowych pisemnych - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Gronowska-Senger A. (red.) (2018): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.			
2. Krelowska-Kulaś M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa.			
3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	K_W04	1
Umiejętności – U1	potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	K_U04	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad BHP	K_K06	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basics of dietetics and physiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> X obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-23_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Nauczenie doboru produktów, bilansowania diet i potraw i ich wykonania oraz układania jadłospisów w różnych (najczęstszych) jednostkach chorobowych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o znaczeniu produktów spożywczych, roli składników odżywczych i procesów technologicznych w rozwoju schorzeń.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45		
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, eksperyment, ocena i układanie jadłospisów dla cateringu dietetycznego z wykorzystaniem programów komputerowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o roli składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie rolę prawidłowego żywienia oraz postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych	Umiejętności: U1 – potrafi prowadzić ocenę żywienia i planowanie postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	Kompetencje: K1 – jest gotów do wykorzystywania wiedzy z zakresu dietetyki w codziennej pracy
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu z treści ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Pisemne sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Punkty ze sprawozdań ćwiczeniowych 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bujko J., Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW, Warszawa 2006</li> <li>Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2014</li> <li>Rosółowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J., Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa 2008</li> <li>McLaughlin D., Stamford J., White D., Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. PWN, Warszawa 2008</li> </ol>		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę prawidłowego żywienia oraz postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi prowadzić ocenę żywienia i planowanie postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	K_U07	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do wykorzystywania wiedzy z zakresu dietetyki w codziennej pracy	K_K03	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Zachowania konsumenta na rynku usług</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Consumer behavior on the services market</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03Z-24_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą zachowań konsumentów na rynku oraz rolą usług w procesie zaspokajania potrzeb. Dodatkowym celem jest zapoznanie studentów z przyczynami zróżnicowania udziału usług w strukturze konsumpcji różnych segmentów konsumentów oraz zaspokojeniu różnych potrzeb. Przedmiot jest przydatny w obszarze analizy zachowań konsumentów, badań marketingowych w sferze usług, a zwłaszcza gastronomii i hotelarstwa.</p> <p><b>Wykłady:</b> Zachowania konsumentów - istota i uwarunkowania; Konsumpcja – istota, prawidłowości i paradoksy; usługi – istota i znaczenie w procesie zaspokojenia potrzeb; nowe trendy w zachowaniach konsumentów/gospodarstw domowych; czas wolny a korzystanie z usług: makro i mikroekonomiczne uwarunkowania udziału usług w procesie konsumpcji; rola usług w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego; styl życia a serwicyzacja konsumpcji; e-usługa jako nowa forma świadczenia usług.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Miejsce usług w wydatkach domowych; usługi związane z funkcjonowaniem gospodarstwa domowego; usługi związane z tworzeniem kapitału ludzkiego; usługi związane z czasem wolnym; usługi związane z finansami gospodarstw domowych; współczesne trendy w konsumpcji (ekologizacja, domocentralizacja, homogenizacja i heterogenizacja konsumpcji, dekonsumpcja i prosumpcja, wirtualizacja konsumpcji).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Ćwiczenia - praca samodzielna studenta; analiza i interpretacja tekstów i danych źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów; prezentacja na temat konotowany zakresem problemowym przedmiotu.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość istoty marketingu usług, podstawy wiedzy z zakresu zachowań konsumpcyjnych i podstaw ekonomii.		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji i w procesie zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych W2 – zna i rozumie przebieg procesu serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U1 - potrafi zinterpretować dane dotyczące zachowań konsumentów U2 - potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju konsumpcji i zachowań konsumentów w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych U3 – potrafi wykazać wzajemne powiązania między poziomem konsumpcji a poziomem rozwoju społeczno-gospodarczego U4 - potrafi wyszukiwać i analizować teksty źródłowe na temat procesów konsumpcji i ich zróżnicowania</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do dokształcania się z zakresu rozumienia złożoności procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze K2 – jest gotów do uzasadnienia znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne oraz nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacja multimedialna w trakcie zajęć, dyskusja wyników		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: prezentacje multimedialne zapisane w programie power point		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych (egzamin) – 50% Ocena prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 50% (2 prace x 25%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
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-Kreśło M., Ozimek I. (2010): Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych: uwarunkowania i tendencje. Wyd. Difin, Warszawa.</li> </ol>			

3. Lichniak I. (red.) (2010): Serwicyzacja polskiej gospodarki. Oficyna Wydawnicza SGW, Warszawa.  
 4. Zalega T. (2012): Konsumpcja. Determinanty; Teorie; Modele. Wyd. PWE Warszawa.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji i w procesie zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych	K_W03, K_W06,	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie przebieg procesu serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne	K_W03, K_W07, K_W08	1, 1, 1
Umiejętności – U1	potrafi zinterpretować dane dotyczące zachowań konsumentów	K_U01, K_U02, K_U08, K_U10	1, 1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju konsumpcji i zachowań konsumentów w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych	K_U01, K_U02, K_U06; K_U07, K_U09, K_U11	1, 1, 1, 1, 1, 1
Umiejętności – U3	potrafi wykazać wzajemne powiązania między poziomem konsumpcji a poziomem rozwoju społeczno-gospodarczego	K_U01, K_U02, K_U06, K_U09, K_U010, K_U11	1, 1, 1, 1, 1, 1
Umiejętności – U4	potrafi wyszukiwać i analizować teksty źródłowe na temat procesów konsumpcji i ich zróżnicowania	K_U01, K_U08, K_U010	1, 1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów do doksztalcenia się z zakresu rozumienia złożoności procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze	K_K01, K_K05	1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do uzasadnienia znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne oraz nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji	K_K03, K_K06, K_K07	1, 1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy



Nazwa zajęć:	<b>Język obcy angielski 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>English as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03ZL-25_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Strutt Peter, English for International Tourism Upper Intermediate Coursebook New Edition, Pearson, Harlow 2013 2. Cowper Anna, English for International Tourism Upper Intermediate Workbook with Key New Edition, Pearson, Harlow 2013 3. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U09, K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U01	1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy francuski 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>French as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		

Język wykładowy:	francuski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03ZL-25_20</b>

Koordynator zajęć:	Mgr Izabela Wielicka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy niemiecki 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>German as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03ZL-25_20</b>

Koordynator zajęć:	Mgr Halina Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy rosyjski 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Russian as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: I	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1S-03ZL-25_20</b>

Koordynator zajęć:	Mgr Magdalena Tyszkiewicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2- potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U01	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U09, K_U08	1, 1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy