

Nazwa zajęć:	Podstawy technologii gastronomicznej	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Fundamentals of catering technology		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-04L-26_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania dań doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej.</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia, liczba godzin 45 (15 x 3 h)		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzysta nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw</p> <p>K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw</p> <p>K3 – jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań</p> <p>K4 - Jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach,		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania)		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czarnecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W06	3
Umiejętności – U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
Umiejętności – U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
Kompetencje – K4	Jest gotowy do zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Techniques and technologies in catering		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-04L-27_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o technikach i technologiach wykorzystywanych w gastronomii i cateringu. Dostarczenie umiejętności praktycznych z zakresu najczęściej stosowanych w gastronomii i cateringu technik i technologii. Zdobywanie umiejętności projektowania karty menu, tabeli alergenów dań z karty menu.</p> <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów teoretycznie i praktycznie z wybranymi technikami i technologiami w gastronomii i cateringu.</p> <p>Ćwiczenia: Znaczenie i zakres technik i technologii w gastronomii i cateringu. Etapy procesu technologicznego z uwzględnieniem obróbki wstępnej i właściwej surowca. Określanie food cost dań. Projektowanie karty menu z uwzględnieniem produktu tożsamego, planowanie receptur, dobór techniki i technologii produkcji. Zastosowanie wybranych technik i technologii w produkcji gastronomicznej a'la carte, cateringowej. Charakterystyka wybranych technik i technologii w gastronomii, w tym techniki krojenia, obróbki niskotemperaturowe, sous-vide, obróbki cieplnej w programie delta T. Ocena przydatności technologii różnych metod odroczonego wypieku produktów piekarskich w gastronomii i cateringu. Techniki nowoczesnych dekoracji potraw – <i>carving, chocolate and caramel garnishes</i>. Techniki smażenia – steak doneness, flambowanie i deglasowanie. Kształtowanie jakości produktów gotowych ze szczególnym uwzględnieniem ich bezpieczeństwa podczas przechowywania w temperaturze serwowania i w warunkach chłodniczych. Wykorzystanie technik tworzenia pian i emulsji w produkcji gastronomicznej. Aplikacyjność opakowań jednostkowych i zbiorczych w obrocie cateringowym (termosy, termopory). Pakowanie dań na wynos, pakowanie MAP, vacuum. Weryfikacja praktyczna opracowanych dań z różnych grup potraw z projektowanej karty menu (dobór formy prezentacji, dokumentacja fotograficzna dania dla celów wewnętrznych i zewnętrznych, weryfikacja ilościowa surowców, wycena właściwa porcji potrawy). Elementy kuchni molekularnej: sferyfikacja, anty-grillowanie, <i>liquid nitrogen cooking</i>.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 45		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja, konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii i hotelarstwie, jak również z zakresu towaroznawstwa produktów mięsnych, zbożowych, mlecznych i warzywnych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać. K2 – jest gotów do ciągłego pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na podstawie ocen (liczby punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia. egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i projektu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe (40%) i sprawozdania (10%), projekt (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, hala technologiczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Mondschein K. 2009. Food and Culinary Arts. Ferguson Publishing.. Wierzbińska A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW, Warszawa http://www.hotelarze.pl/, http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/. 		
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 ECTS

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 etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu	K_W05, K_W06	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej	K_U04, K_U11	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać.	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do ciągłego pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Żywność człowieka	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Human nutrition		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-04L-28_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie podstawowej wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie podziału, roli w organizmie makro- i mikrośladników pokarmowych, ich wykorzystania z diety; zapotrzebowania, objawów niedoborów; głównych źródeł śladników pokarmowych w racjach pokarmowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu żywność człowieka II, podstawy dietetyki, racjonalizacja żywności, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywności dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Śladniki pokarmowe i odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. Makrośladniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza; normy żywności; główne źródła w diecie. Witaminy i śladniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywności; główne źródła w diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności. Charakterystyka norm żywności i ich wykorzystanie. Wartość energetyczna produktów spożywczych, wydatek energetyczny. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Charakterystyka zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodiennej racji pokarmowej. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna rolę śladników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie</p> <p>W2 – ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej żywności, głównych źródłach śladników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie</p> <p>U2 – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – rozumie znaczenie żywności dla zdrowia</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń, kolokwia pisemne z ćwiczeń, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdania z ćwiczeń, obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemny egzamin z części wykładowej, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin – 50% ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.			
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.			
3. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
4. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywności dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.			
5. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
6. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
7. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

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 rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie	K_W04	1
Wiedza – W2	Ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie	K_U02, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	Posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej	K_U11	1
Kompetencje – K1	Rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food toxicology		
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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-04L-29_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, potencjalnej obecności substancji szkodliwych w żywności, uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka z punktu widzenia zdrowia konsumenta.</p> <p>Wykłady: Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem konsumenta na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia. Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo, ocena i zastrzeżenia z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Ocena obecności wybranych substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych oraz wykrywanie obecności wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników). Oszacowanie pobrania z diety konsumenta wybranych zanieczyszczeń chemicznych. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zadania problemowo-obliczeniowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność W2 – zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa W3 – zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Umiejętności: U1 – potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski U2 – potrafi przygotować opracowanie dotyczące oceny zagrożeń związanych z żywnością	Kompetencje: K1 – jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, sprawozdania z zadań laboratoryjnych i obliczeniowo-problemowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne; ćwiczenia: sprawozdania; kolokwia oraz końcowe protokoły ocen z przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego (55%), ocena z ćwiczeń (45%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna 2116		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Seńczuk W. (2017): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kolarczyk E. (red.) (2016): Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4. Piotrowski J. (2017): Podstawy toksykologii, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 5. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.			

7. Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław.
8. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.

UWAGI

Ćwiczenia są realizowane w 5 jednostkach 3-godzinnych;
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

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 substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01, K_W03	2, 2
Wiedza – W2	zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W03	2
Wiedza – W3	zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	2
Umiejętności – U1	potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U02	1
Umiejętności – U2	potrafi przygotować opracowanie dotyczące oceny zagrożeń związanych z żywnością	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	K_K03, K_K04	1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food legislation		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-04L-30_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce, instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i urzędową kontrolą żywności.</p> <p>Wykłady: Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat prawa oraz organizacji i zarządzania.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>W2 - zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>U2 - potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (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"> 1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 2. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa. 3. Szymancka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa. 4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa. 5. Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego. 		
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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

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 regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W03, K_W08	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W03	1
Umiejętności – U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U05, K_U12	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do doksztalcenia się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K05, K_K06, K_K07	1, 1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Quality and food safety management in catering		
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:4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-04L-31_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem obowiązkowego systemu HACCP i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnym z normą ISO serii 22000.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka obowiązkowych metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz metod nieobowiązkowych. System HACCP – podstawy, zasady, etapy wdrażania. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z ISO serii 22000. Podział zagrożeń zdrowotnych uwzględnianych w systemie HACCP i systemie ISO 22000. Analiza zagrożeń, wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli, wyznaczenie limitów krytycznych, monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP. Wdrażanie systemu HACCP i zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach gastronomicznych i cateringowych. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP. System zarządzania jakością zgodny z ISO serii 9000 oraz inne systemy do wdrożenia w hotelach i zakładach gastronomicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności dla wybranego studium przypadku, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń. Krytyczne Punkty Kontroli – wyznaczenie, limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące. Zarządzanie planem HACCP. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP. Opracowanie wybranych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnych z normą ISO 22000 i ISO 9001 dla studium przypadku.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych audiowizualnych prezentacji, ćwiczenia - praca w zespołach nad realizacją projektu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu higieny żywności, zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W2 – zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności W1 – zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Umiejętności: U1 – potrafi projektować dokumentację, wdrażać i oceniać funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Kompetencje: K1 – jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Projekt dokumentacji Kolokwium z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Lista z wynikami z projektu dokumentacji opracowywanej na ćwiczeniach. Lista z wynikami kolokwium z ćwiczeń Lista z wynikami egzaminu z treści wykładowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena opracowania projektu dokumentacji 30% Ocena kolokwium na ćwiczeniach 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala seminaryjna – ćwiczenia audytoryjne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2018): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

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 czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	3
Wiedza - W2	zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W03	3
Umiejętności - U1	potrafi projektować dokumentację, wdrażać i oceniać funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_U05	3
Kompetencje - K1	jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka II	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Training		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-04L-32_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyka hotelarska: Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu.</p> <p>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>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200		
Metody dydaktyczne:	Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji (hotelach, motelach i pensjonatach; kempingach; domach wycieczkowych i schroniskach młodzieżowych). Obserwacja i konsultacje z personelem.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wymagania formalne – posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość W2 - zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim W3 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych U2 - potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych U3 - potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich</p>	<p>Kompetencje: K1 - jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych K3 - jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych K4 - jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta		
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

200 h praktyk liczone jako godzina lekcyjna. W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych

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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS

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*)
Wiedza – W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
Wiedza – W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim	K_W07	3
Wiedza – W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności – U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
Umiejętności – U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	K_U05	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Kompetencje – K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy