

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Analiza żywności		ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food analysis			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywnienia			
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Oceny Żywnienia			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	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. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z obszarów chemii ogólnej i chemii organicznej. Realizacja przedmiotu uczy pracy w laboratorium przy wykorzystaniu sprzętu niezbędnego w analizie żywności.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych).			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości wybranych makroskładników (białka, tłuszczu lub węglowodanów), oznaczenie popiołu, oznaczenie wybranych składników mineralnych i wybranych witamin metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy chemii związków naturalnych, Chemia żywności.			
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.			
Efekty kształcenia:	01_W - znajomość metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) 02_W – znajomość składu podstawowych surowców i produktów żywnościowych	03_U - umiejętność wykonania oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych 04_U – umiejętność interpretacji otrzymanych wyników 05_K – rozumienie potrzeby prowadzenia analiz oceny składu i wartości odżywczej żywności 06_K – zdolność pracy w zespole		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K - egzamin pisemny (wykłady) i kolokwia pisemne (ćwiczenia) 06_K praca w grupach.			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, kolokwium; pisemne kolokwia, pisemny egzamin.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 40% Ocena z kolokwium cząstkowych pisemnych - 60%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa.			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (red.) (2010): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Nogała-Kałucka M. (red.) (2010): Analiza żywności: wybrane metody jakościowych i ilościowych oznaczeń składników żywności. Wyd. UP, Poznań. Obiedziński M. (red.) (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Krełowska-Kułas M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa. 			

UWAGI
Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metod spektrofotometrycznych kolorymetrycznych i fluorymetrycznych, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	KP_W03,
02_W	znajomość składu podstawowych surowców i produktów żywnościowych	KP_W02, KP_W08
03_U	umiejętność wykonania oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	KP_U05
04_U	umiejętność interpretacji otrzymanych wyników	KP_U01, KP_U08
05_K	rozumienie potrzeby prowadzenia analizy oceny składu i wartości odżywczej żywności	KP_K01
06_K	zdolność pracy w zespole	KP_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Higiena i toksykologia żywności			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food hygiene and toxicology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dorota Zielińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności oraz Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Katedra Żywienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami higieny i toksykologii żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji w zakładach gastronomicznych wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zadania: poznanie zagrożeń zdrowotnych oraz metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w zakładach gastronomicznych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład (prezentacja multimedialna) połączony z dyskusją, Ćwiczenia laboratoryjne, zadania problemowo-obliczeniowe, indywidualny projekt studencki, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje i istota higieny i toksykologii żywności. Metody zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP). Zagrożeniach biologiczne (paszożyty, priony, mikotoksyny) i fizyczne występujące w żywności. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Zagrożenia związane z naturalnymi toksynami w produktach zwierzęcych i roślinnych (ryby, grzyby kapeluszowe, alkaloidy, glikozydy). Wybrane substancje celowo dodawane do żywności: zastrzeżenia zdrowotne, grupy konsumentów o zwiększonym ryzyku. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne w surowcach oraz substancje szkodliwe powstające w procesach technologicznych przygotowywania potraw: skutki zdrowotne, sposoby zapobiegania. Substancje migrujące z opakowań i sprzętu. Analiza ryzyka związanego z narażeniem na wybrane zanieczyszczenia występujące w żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie, Ocena stanu higienicznego powierzchni i urządzeń, Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta. Substancje antyodżywcze, oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych oraz oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w wybranych produktach spożywczych. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia żywności, Żywienie człowieka, Podstawy fizjologii człowieka, Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składzie produktów spożywczych, procesach produkcji żywności, podstawach mikrobiologii, podstawach żywienia człowieka oraz podstawowa wiedza dotycząca funkcjonowania organizmu człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o zagrożeniach (biologicznych, fizycznych i chemicznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym; 02_W – wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej; 03_U – opracowuje dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej		04_U – potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej i wyciągać wnioski odnośnie zdrowia publicznego 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie 06_K – ma świadomość zmian zachodzących w żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwia i egzamin testowy – 01_W, 02_W, 06_K Ocena eksperymentu w trakcie zajęć – 03_U, 04_U, 05_K Ocena projektu studenckiego – 03_U, 04_U, 05_K, 06_K				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za pracę egzaminacyjną, kolokwia ćwiczeniowe, sprawozdania z ćwiczeń, projekt studencki				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne – 25%, sprawozdania z części ćwiczeniowej – 15%, ocena projektu studenckiego – 20%, egzamin pisemny – 40%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne i laboratorium (s.76 oraz s.2116, budynek 32)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kołożyn-Krajewska D. (red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. 3. Libudziński Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II). PWN, Warszawa 4. Seńczuk W. (red) (2012): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa 7. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE dotyczące problematyki przedmiotu.	
UWAGI ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o zagrożeniach (biologicznych, fizycznych i chemicznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym	KP_W02, KP_W03, KP_W10
02_W	wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	KP_W03, KP_W10
03_U	opracowuje dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U08
04_U	potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej i wyciągać wnioski odnośnie zdrowia publicznego	KP_U01, KP_U04
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	KP_K02
06_K	ma świadomość zmian zachodzących w żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka	KP_K01, KP_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Elżbieta Smol				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego (ESP) dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, zarządzaniem, hotelarstwem, gastronomią. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego zgodna z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie ustne wypowiedzi angielskojęzyczne na wybrane tematy zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy zawodowe 03_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 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					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie ustne wypowiedzi angielskojęzyczne na wybrane tematy zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy zawodowe	KP_U12 KP_U13
03_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	KP_U12 KP_U13
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Ewa Sikorska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego (ESP) dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodna z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Halina Klimowicz-Kowalska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego (ESP) dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego zgodna z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
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 specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 K_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodna z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 3)				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
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 specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Obsługa ruchu turystycznego			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Tourist services				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Dr Monika Świątkowska, dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami obsługi ruchu turystycznego, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z organizacją ruchu turystycznego i imprez turystycznych, specyfiką funkcjonowania przedsiębiorstwa turystycznego na rynku, a także pilotażu imprez turystycznych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do problematyki wykładów i obsługi ruchu turystycznego. Determinanty wewnętrzne i zewnętrzne wyjazdów turystycznych. Formy obsługi ruchu turystycznego. Funkcje biur podróży, agentów podróży i ich rola w dystrybucji produktu turystycznego. Pojęcie imprezy/ pakietu turystycznego, rodzaje i charakterystyka imprez turystycznych. Podstawowe zasady organizacji, aktywizacji i obsługi imprez turystycznych. Zasady organizacji i realizacji imprez hotelowych. Rozliczenia między działami hotelu przy komponowaniu pakietu hotelowego. Rola różnych form transportu w turystyce (transport autokarowy, lotniczy, kolejowy, morski). Charakterystyka usług przewodnickich i pilotażu. Ekonomiczne aspekty obsługi ruchu turystycznego. Zasady rozliczeń finansowych w obsłudze ruchu turystycznego, kalkulacja imprez turystycznych. Prezentacja projektów imprez turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i przy zróżnicowanych usługachskładowych.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania				
Założenia wstępne:	Znajomość organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii oraz uwarunkowań funkcjonowania rynku hotelarskiego				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o wybranych zagadnieniach związanych z obsługą ruchu turystycznego; 02_W – zna zasady tworzenia, organizacji i realizacji imprezy/ pakietu turystycznego; 03_U – ma umiejętność planowania, kalkulowania i rozliczania imprez/ pakietów turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i usługach składowych;	04_U - potrafi przygotować program imprezy turystycznej z harmonogramem czasowym; 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje w zakresie tworzenia imprez turystycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U - weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena wykonania zadania projektowego 50% 2. Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Meyer B. (2011): Obsługa ruchu turystycznego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Kruczek Z. (red.) (2014): Obsługa ruchu turystycznego. Teoria i praktyka. Wyd. Proksenia, Warszawa. Kruczek (red.) (2009): Kompendium pilota wycieczek. Wyd. Proksenia, Kraków. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Gołębowski G. (red.) (2003): Vademecum pilota grup turystycznych. Akademia Ekonomiczna w Poznaniu, Poznań. Konieczna-Domańska A. (1999): Biura podróży na rynku turystycznym. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich, Wyd. SGGW, Warszawa. Bosiacki S., Śniadek J. (2004): Metodyka i technika obsługi ruchu turystycznego. Akademia Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu, Poznań. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o wybranych zagadnieniach związanych z obsługą ruchu turystycznego	KP_W01, KP_W04, KP_W05, KP_W06, KP_W07
02_W	zna zasady tworzenia, organizacji i realizacji imprezy/ pakietu turystycznego	KP_W05, KP_W06, KP_W07
03_U	ma umiejętność planowania, kalkulowania i rozliczania imprez/ pakietów turystycznych w różnych wariantach czasowych, cenowych i usługach składowych	KP_U10, KP_U07, KP_U08
04_U	potrafi przygotować program imprezy turystycznej z harmonogramem czasowym	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U08, KP_U11, KP_U12
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz podejmować właściwe decyzje w zakresie tworzenia imprez turystycznych	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ochrona konsumentów na rynku usług			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer protection				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Irena Ozimek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, ćwiczenia audytorne Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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 Konsumenckiego. 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>Ćwiczenia:-</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W - zna prawa przysługujące konsumentom 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); 02_W - zna istotę praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów oraz konsekwencje ich stosowania; 03_W - ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów; 04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne oraz potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów;	05_U - umie stosować obowiązujące zasady uwidaczniania cen dóbr i usług oraz korzystać z rejestru nieuczciwych klauzul umownych; 06_K - ma świadomość potrzeby doksztalcania się z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne oraz ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 05_U, 06_U - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas zajęć dydaktycznych w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych i projektu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeniowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5% Projekt ulotki konsumenckiej – 5%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa. 2. Dąbrowska A. (red.) (2013): Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa. 3. Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Akty prawne z zakresu prawa konsumenckiego. 	
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna prawa przysługujące konsumentom 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);	KP_W06
02_W	zna istotę praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów oraz konsekwencje ich stosowania;	KP_W06
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów;	KP_W06
04_W	umie wyszukiwać i analizować akty prawne oraz potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów;	KP_W06
05_U	umie stosować obowiązujące zasady uwidaczniania cen dóbr i usług oraz korzystać z rejestru nieuczciwych klauzul umownych;	KP_U01
06_U	ma świadomość potrzeby doksztalcenia się z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne oraz ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Praktyka			ECTS	8
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional training				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Dział hotelowy obiektu hotelarskiego; dział gastronomiczny hotelu / zakład gastronomiczny, lub praktyki objazdowe (różne miejsca praktyk w ciągu 3 lat studiów)				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Celem praktyki zawodowej jest przekazanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania zakładów gastronomicznych, technologii gastronomicznej, kuchni regionalnych i narodowych, technik stosowanych w gastronomii.</p> <p>Celem praktyki objazdowej jest zapoznanie się z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań regionalnych, jak również poznanie funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) zajęcia praktyczne; liczba godzin 200				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Praktyka hotelarska: Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetworzenia oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobierać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyki objazdowe: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę na temat kuchni regionalnej, technologii produkcji specyficznych wyrobów regionalnych, funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Proponowana przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji praktyka w regionie Trydent, Włochy i na Litwie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	<p>Praktyka hotelarska: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Bezpieczeństwo pracy, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Marketing usług, Podstawy ekonomii, Serwicyzacja konsumpcji</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Towaroznawstwo żywności, Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego,</p> <p>Praktyka objazdowa: Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Marketing usług,</p>				
Założenia wstępne:	<p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu.</p> <p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka</p>				

Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich 02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw	04_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za:
	gastronomicznych i hotelarskich 03_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności 01_W, 02_W, 03_W; Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę. Sprawozdanie z przebiegu praktyk	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę	
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu Praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	prasa branżowa	
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	240 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	KP_W04
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	KP_W05
03_W	ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	KP_W03
04_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr inż. Danuta Jaworska				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat wpływu procesu kulinarnego na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne uzyskanych potraw, a także wiedzy na temat wydajności procesu, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotności, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii, doboru technik kulinarnych oraz urządzeń do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Omówienie wyników przeprowadzanych doświadczeń.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych obróbki wstępnej stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Charakterystyka podstawowych procesów obróbki cieplnej: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii (cook-serve, cook-chill, cook-freeze, sous-vide), Proces technologiczny mięsa (drobiowe, wieprzowe) w technologii gastronomicznej. Obróbka wstępna i cieplna ryb. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Kuchnia molekularna. Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie żywności wygodnej (półproduktów) w żywieniu zbiorowym. Technologia sporządzania zakąsek. Technologia ciast o strukturze gąbczastej i ciast o strukturze kruchej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologii żywności, Mikrobiologia żywności, Chemia żywności, Analiza sensoryczna, Żywnienie człowieka, Towaroznawstwo żywności, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie.				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii 02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania		03_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym 04_K - potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W, 02_W – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin pisemny Efekty 03_U, 04_K, 05_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, omówienie uzyskanych wyników, sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy własnej studenta Efekt 04_K, 05_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W08
03_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną 2. Sprawozdania pisemne w grupach wykonujących zadania eksperymentalne 3. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z kolokwiów, sprawozdań, egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 1-50%; punktacja za ćwiczenia (Kolokwia i Sprawozdania) – 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Zalewski S. (red.) (2007): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa. 2. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W08
03_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	KP_U05
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)