

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Audyty wewnętrzny w zakładach gastronomicznych			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Internal audit in catering				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Trafialek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów auditów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością w zakładach gastronomicznych. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego w zakładach gastronomicznych, narzędzia pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, raport z auditu, działania poaudytowe.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych, ćwiczenia w grupach				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu. Metody i techniki audytowania systemów zarządzania jakością. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Rodzaje auditów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów – cechy pożądane i cechy niepożądane. Programowanie auditów w zakładzie program i plan auditów. Procedura auditów wewnętrznych w zakładach gastronomicznych. Korzyści z audytowania w zakładach gastronomicznych. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności, raport z audytu, działania poaudytowe.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadku - redagowanie i projektowanie dokumentacji audytowej w zakładzie gastronomicznym, scenki audytowe. Program i plan audytu, wybór zespołu audytującego, przygotowanie listy pytań audytowych, audyt na miejscu w zakładzie gastronomicznym. Rodzaje niezgodności i ich kategoryzacja w zakładzie gastronomicznym. Raport z audytu. Użyteczność komunikacji niewerbalnej podczas audytu (scenki i opisy).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności, Higiena i toksykologia żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W egzamin 02_U, 03_K, – projekt dokumentacji audytowej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen/punktów z egzaminu Lista ocen/punktów z projektu dokumentacji audytowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, projekt dokumentacji audytowej – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
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) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa. 4. PN-EN ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania				

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 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 dotyczącą audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu audytu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Głąbska, dr inż. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	Zakład Dietetyki, Samodzielne Laboratorium Badań Chemicznych Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30h; b) ćwiczenia; liczba godzin 15h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze). Ćwiczenia: Wprowadzenie, podział na grupy i opracowanie założeń dla danych jednostek chorobowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą dietoprofilaktyki w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących dietoprofilaktyki w gastronomii		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_K – projekt 01_W – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach przedmiotu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Praktyczne zaliczenie ćwiczeń (projekt) - 50% Ocena z egzaminu pisemnego - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa – sala półtechniki				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. 3. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US. 4. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007				
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 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 dotyczącą dietoprofilaktyki w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących dietoprofilaktyki w gastronomii	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The market of hotels and restaurants services		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordynator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
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 do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi ze strukturą, specyfiką i zasadami funkcjonowania rynku usług hotelarskich i gastronomicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota i cechy usług hotelarskich i gastronomicznych – definicje, ich charakterystyka i powiązania. Uwarunkowania rozwoju rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Ocena rozmiarów rynku, podaży i popytu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Zdolność usługowa obiektów hotelarskich i jej wykorzystanie. Współczesne kierunki rozwoju systemów dystrybucji usług hotelarskich i gastronomicznych, ich uwarunkowania. Czynniki i kierunki zmian rozmiarów i struktury rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Gastronomia w gospodarce żywnościowej – specyfika organizacji, formy, kryteria klasyfikacji zakładów gastronomicznych. Organizacja rynku usług gastronomicznych w Polsce – jego struktura, segmenty, dostawcy. Strategie produktu na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich. Pojęcie, struktura, istota i znaczenie promocji na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Pozycjonowanie zakładu hotelarskiego i gastronomicznego wobec konkurencji.</p> <p>Cwiczenia: Analiza bazy noclegowej, gastronomicznej, cateringowej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – założenia metodologiczne, omówienie przykładów. Wskaźniki zróżnicowania przestrzennego w hotelarstwie i gastronomii i ich zastosowanie. Analiza zróżnicowania przestrzennego bazy noclegowej i gastronomicznej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – omówienie przykładów.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Hotelarstwo, Podstawy organizacji i zarządzania, Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii		
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw ekonomii, funkcjonowania rynku, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem		
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę dotyczącą rynku usług gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - zaliczenie pisemne 02_U, 03_K – przygotowanie zadania projektowego na zdefiniowany temat 02_U, 03_K - prezentacja projektu zespołowego na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena wykonania zadania projektowego 40% Ocena prezentacji zadania projektowego 10% Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50% 		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa Bobola A., Maciąg A. (red.) (2013): Uwarunkowania działalności usługowej w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo cz. II. Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa Witkowski Cz., Kachniewska M. (2005): Hotelarstwo cz. III. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej. Wyższa Szkoła Ekonomiczna Warszawa. 		
UWAGI			

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 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 dotyczącą rynku usług gastronomicznych i hotelarskich dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Statystyka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Statistics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waclaw Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waclaw Laskowski, prof. SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zmienność postrzegana przez człowieka w otaczającej go rzeczywistości wydaje się być chaotyczna i trudna do kontrolowania. Celem przedmiotu jest pokazanie, że jest to pozorne, przy zastosowaniu odpowiednich metod można z analizy owej zmienności czerpać przydatną wiedzę. Zakłada się znaczące rozszerzenie umiejętności i kompetencji w zakresie zobiektywizowanej i krytycznej analizy oraz oceny zjawisk w warunkach fragmentarycznego poznania, zrozumienie zależności stochastycznych i sposobu ich wykrywania. Odkrycie reguł zmienności czyli prawa wielkich liczb i teoretycznych rozkładów przypadków w populacji. Wyrobienie uniwersalnych umiejętności posługiwania się opisem liczbowym, tabelarycznym oraz graficznym jak i umiejętności posługiwania się programem statystycznym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Omówienie, przedstawienie wybranych zagadnień, przykładowe analizy, praca z programem statystycznym, aktywności i zasoby e-learningowe (prezentacje, lekcje, fora, czaty, quizy, warsztaty, wiki, zadania, treści w formie pdf, książek itp), konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu, zasady realizacji. Definicje i wyjaśnienie podstawowych pojęć: statystyka, cecha, przypadek, populacja, próba, szereg statystyczny i inne. Statystyka a parametr. Rodzaje cech i sposoby ich mierzenia. Opis statystyczny: miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Cel opisu statystycznego. Zmienna losowa, centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady zmiennych (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Badania statystyczne, podstawowe idee i rodzaje. Specyfika badań rynkowych i badań społecznych. Zasady postępowania przy prowadzeniu badań reprezentatywnych, sposoby losowania jednostek do próby. Wykrywanie i analiza współzależności (analiza koszykowa, regresji, wariacji). Korelacja a regresja. Estymacja punktowa i przedziałowa parametrów populacji. Przedziały ufności Neymana. Hipotezy ogólne a statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Logiczne i probabilistyczne założenia orzekania o populacji na podstawie rozpoznania jej części.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie Arkusza kalkulacyjnego do zapisywania i gromadzenia danych oraz do ich weryfikacji, przekształceń, analizy oraz prezentacji w formie raportów, wykresów itp. Programy statystyczne - ogólne zapoznanie się z ofertą programów statystycznych (Statistica, SPSS, inne), konstrukcja programów, zasady obsługi, menu. Cecha w konwencji programu statystycznego. Praca z wybranym programem statystycznym: organizacja danych, zapisywanie danych i import danych do programu statystycznego, graficzne możliwości prezentacji danych i wydobywania wiedzy, tabele liczności, tabele wielozdzielcze, tabele wielokrotnych odpowiedzi; opis statystyczny, analizy wariacji i regresji oraz analiza koszykowa. Wnioskowanie statystyczne z użyciem programu statystycznego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw algebry i rachunku prawdopodobieństwa				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę dotyczącą statystyki dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących statystyki	03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu statystyki oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Quizy e-learningowe (następujące bezpośrednio po prezentacjach szkolących; dla zwolenników poznania powiązanego alternatywnie zaliczenie bezpośrednie poprzez częstszą obecność i aktywność wykładową (01, 02, 03). Odrębny quiz podsumowująco-weryfikujący (01, 02, 03). Zadanie praktyczne wieloczęściowe połączone z gromadzeniem danych i obejmujące ich analizy statystyczne wykonane w arkuszu kalkulacyjnym (02, 03) Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie małego badania i zanalizowanie zebranych danych w formie tabeli korelacyjnej z testem chi ² , napisanie sprawozdania w formie eseju składanego w Warsztatach e-learningowych, recenzowanych wzajemnie przez Studentów (01, 02, 03)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, zadanie w arkuszu, esej i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej. Lista obecności na wykładach i rejestr szczególnej aktywności.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 5 ma taką samą wagę - 1/4, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1.</p> <p>Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.</p> <p>Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.</p>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bąk I., Markowicz I., Mojsiewicz M., Wawrzyniak K. (2015). Statystyka opisowa: przykłady i zadania. Wyd. CeDeWu, Warszawa 2. Kot S., Jakubowski J., Sokołowski A. (2011): Statystyka. Difin, Warszawa 3. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wyd. Laskowski. 4. Luszniwicz A. (1973): Metody wnioskowania statystycznego. Państwowe Wyd. Ekonomiczne, Warszawa; 5. Luszniwicz A. (1987): Statystyka ogólna. Państwowe Wyd. Ekonomiczne, Warszawa; 6. Stupnicki R. (2000): Biometria. Wydawnictwo Margos, Warszawa; 7. Wasilewska E. (2008): Statystyka opisowa nie tylko dla socjologów. Wyd. SGGW, Warszawa. 8. Zieliński W. (2001): Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Tablice statystyczne. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa <p>Oraz materiały zgromadzone na stronie autorskiej www.e-trofologia.sggw.pl</p>	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	106 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,6 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 dotyczącą statystyki dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących statystyki	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu statystyki oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Trendy w produkcji gastronomicznej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Trends in catering production				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Guzek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu				
Jednostka realizująca:	Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. Dostarczenie umiejętności z zakresu wybranych nowoczesnych trendów w gastronomii. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów teoretycznie i praktycznie ze współczesnymi trendami w produkcji gastronomicznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Szkolenia praktyczne, dyskusja, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Omówienie zagadnień związanych z tematyką <i>nouvelle cuisine</i>. Innowacyjne łączenie surowców i półproduktów gastronomii (ang. <i>multi-sensory experience</i>). Trendy w gastronomii związane z powrotem do przeszłości (ang. <i>back to basics</i>). Trendy w przygotowywaniu i dekoracji potraw w stylu <i>eating & design</i>. Gastronomia na wynos (ang. <i>take away</i>) – nowe możliwości i rozwiązania. <i>Food tourism</i> – nowy obraz turystyki kulinarnej. Fuzja smaków (ang. <i>fusion cuisine</i>). Zastosowanie nietypowych surowców w gastronomii. Nowoczesne i nietypowe rodzaje gastronomii. Nowoczesne i nietypowe sposoby serwowania potraw. Gastronomia dostosowana do potrzeb konsumenta – potrawy o kontrolowanym poziomie alergenicności, typu <i>light</i>. Gastronomia dostosowana do potrzeb konsumenta – wegańskie, etniczne, koszerne. Restauracje typu „<i>single-food</i>”.</p> <p>Ćwiczenia: Wybrane zagadnienia z <i>modern cuisine</i>. Wybrane techniki przygotowania potraw zgodne z najnowszymi trendami. Nietypowe surowce w gastronomii. Nietypowe sposoby podania potraw. <i>Eating & design</i>. Fuzja smaków – możliwości i ograniczenia. Neurogastronomia. <i>Slow-food</i>.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie.				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu podstawowych urządzeń w przemyśle spożywczym oraz gastronomii, jak technik i technologii.				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą trendów w produkcji gastronomicznej dostosowaną do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu kierunku gastronomia i hotelarstwo</p> <p>02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji z życia w zakresie wykonywanego zawodu pochodzących z różnych źródeł, dotyczących trendów w produkcji gastronomicznej</p> <p>03_K – rozumie potrzebę poszerzania trendów w produkcji gastronomicznej oraz</p>				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwium pisemne w formie pytań problemowych (wykłady) 02_U, 03_K – opracowywanie projektu i sprawozdań zawierających i ocena punktowa umiejętności przygotowanych projektów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za autorski projekt i w ramach zaliczenia części wykładowej przedmiotu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Projekt (50%), kolokwium z części wykładowej (50%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czasopismo Trends in Food Science & Technology 2. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007 				
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:	101 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 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 podstawową wiedzę dotyczącą trendów w produkcji gastronomicznej dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących trendów w produkcji gastronomicznej	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu trendów w produkcji gastronomicznej oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ultra fresh food			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ultra fresh food				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Magdalena Gantner				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu				
Jednostka realizująca:	Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy na temat sposobów produkcji, przetwarzania i utrwalania produktów pochodzenia roślinnego w celu otrzymania żywności typu ultra fresh, o najwyższej, powtarzalnej świeżości i jakości; zdobycie umiejętności i wykorzystanie posiadanej wiedzy do opracowania oraz realizacji projektów nowych innowacyjnych produktów spożywczych typu ultra fresh wraz z możliwością zaproponowania schematu procesu technologicznego z wyznaczonymi krytycznymi punktami kontroli				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ultra Fresh Food –Ultra świeże i schłodzone produkty. Nowa generacja żywności, zdrowsza i smaczniejsza gwarantująca świeżość składników. Charakterystyka rynku w Polsce oraz innych krajach UE i na świecie. Zmieniające się potrzeby konsumenta a aspekty bezpieczeństwa produkcji żywności typu ultra fresh w łańcuchu produkcyjnym (HACCP, GHP, GMP). Wartość odżywcza produktów typu ultra fresh. Charakterystyka surowca – warzywa (dobór odmian, warunki uprawy, zbioru i dystrybucji oraz obróbki wstępnej warunkujące zachowanie podwyższonego poziomu ich świeżości). Charakterystyka surowca – owoce (dobór odmian, warunki uprawy, zbioru i dystrybucji oraz obróbki wstępnej warunkujące zachowanie podwyższonego poziomu ich świeżości). Wpływ mikroflory saprofitycznej i patogennej na jakość żywności pochodzenia roślinnego typu ultra fresh. Wpływ procesów fizjologicznych (oddychanie, transpiracja, fotosynteza, produkcja etylenu) na jakość przechowywanych produktów pochodzenia roślinnego. Zagrożenia, krytyczne punkty kontroli, sposoby zapobiegania i procedury ochronne w przetwórstwie i pakowaniu warzyw i owoców. Nowoczesne techniki pakowania. Przechowywanie i dystrybucja gwarantujące zachowanie najwyższej jakości i świeżości. Wytyczne procesowe dla wybranych produktów. Nowoczesne metody utrwalania żywności minimalnie przetworzonej eliminujące zagrożenia. Aplikacje komercyjne, z uwzględnieniem kosztów i zdolności produkcyjnych. Uwarunkowania prawne i organizacyjno-ekonomiczne wdrażania systemów jakościowych i standardów handlowych w produkcji owoców i warzyw (Global G.A.P.; IP- Integrowana Produkcja; ISO22000; IFS; BRC; Produkcja Ekologiczna).</p> <p>Ćwiczenia: Cel i zakres prac projektowych, przedstawienie i omówienie koncepcji nowego produktu, aktualny stan rozwoju technologii otrzymywania nowego produktu Przygotowanie projektów rozwiązujących problem łańcucha logistycznego wybranego produktu typu ultra fresh od pola do klienta w oparciu o surowce roślinne. Prezentacja zrealizowanych projektów.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia żywności, Podstawy biochemii, Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia żywności, Analiza sensoryczna, Analiza żywności				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat surowców, znajomość podstawowych procesów i zjawisk fizycznych, zachodzących w tkankach roślinnych i zwierzęcych, znajomość podstawowych składników żywności, podstawowa wiedza z zakresu mikrobiologii i toksykologii, znajomość podstawowych metod oceny żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą ultra fresh food dostosowaną do kierunku gastronomia i 02_W – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących ultra fresh food		03_U – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ultra fresh food oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – opracowanie sprawozdań zawierających rozwiązanie teoretycznego problemu omawianego na ćwiczeniach 02_U, 03_K – przygotowany projekt zespołowy, prezentacja multimedialna, rozwiązanie zadania problemowego				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Praca zbiorowa pod red. Świderskiego F., (1999): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D., (2003): Higiena produkcji żywności., Wyd. SGGW; 3. Jongen W. (Ed.), (2002): Fruit and vegetable processing. Improving quality., CRC Press, England. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł spożywczy, Bezpieczeństwo i higiena żywności. Przegląd piekarski i cukierniczy. Food & Beverage international	
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:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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 podstawową wiedzę dotyczącą ultra fresh food dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących ultra fresh food	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ultra fresh food oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:	kierunkowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Wykorzystanie różnych rodzajów żywności w gastronomii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Usage of different foods in gastronomy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. W. Przybylski, dr hab. Ewelina Hallmann, dr inż. Dominika Średnicka - Tober				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa, Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z różnymi rodzajami żywności na rynku i możliwościami ich wykorzystania w gastronomii. Szczególny nacisk położony jest na żywność ekologiczną, regionalną oraz tradycyjną jako rodzaje żywności poszukiwane coraz bardziej przez konsumentów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia laboratoryjne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka; Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa; Jakość żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). Definicja żywności tradycyjnej i regionalnej. Żywność oznaczana jako: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP-PDO); Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG – PGI); Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS – TSG). Przepisy prawne, procedury rejestracji. Charakterystyka grup produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego pochodzenia krajowego i z innych, wybranych krajów. Aspekty surowcowe i technologia produkcji. Charakterystyka jakości żywności tego typu (jakość sensoryczna, wartość odżywcza). Znaczenie gospodarcze tej żywności. Zastosowanie wybranych produktów w technologii gastronomicznej. Żywność tradycyjna i regionalna jako produkt promujących region, kulturę i tradycje, znaczenie dla turystyki i zachowania tradycji.</p> <p>Ćwiczenia: Określenie zastosowania różnych rodzajów kaw w gastronomii. Ocena zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w kawach ekologicznych i konwencjonalnych. Ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach (przetworach) ekologicznych i konwencjonalnych. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych. Chemiczna analiza zawartości chlorofilu w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów). Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych. Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji produktów ekologicznych w Polsce. Charakterystyka wybranego produktu: technologia produkcji, ocena jakości, specyficzne cechy odróżniające go od typowego, konwencjonalnego, zmienność surowca a jakość gotowego produktu (na przykładzie wędlin – ocena porównawcza). Ocena jakości wybranego produktu w oparciu o wybrane pomiary cech fizyko-chemicznych i porównanie produktów pochodzących od kilku producentów (na przykładzie miodu: pomiar barwy, pH, zawartość cukrów, cechy jakości sensorycznej, ocena oznakowania). Wpływ technologii produkcji na jakość produktu na przykładzie serów twarogowych – produkcja w warunkach laboratoryjnych. Produkty tradycyjne a bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów – ocena jakości tłuszczów roślinnych i zwierzęcych. Zastosowanie produktów tradycyjnych i regionalnych w technologii gastronomicznej, w promocji tradycji i regionu, turystyka kulinarna – na przykładzie szynki dojrzewających (wykonanie przykładowych potraw, zasady przygotowania, prezentacja, ocena). Na zakończenie – zajęcia terenowe – zwiedzanie wybranego zakładu bądź udział w forum „Dziedzictwo kulinarne Mazowsza” połączony z degustacją produktów i potraw.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ekologia i ochrona środowiska, Towaroznawstwo żywności				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących		03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dotyczącej wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu		

	dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zaliczeniowy test pisemny; kolokwia cząstkowe z poszczególnych jednostek tematycznych; prezentacje zespołowa analizująca zdefiniowany problem.	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach poszczególnych kolokwiów cząstkowych, dokumentacja z prezentacji grupowej.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu zaliczeniowego pisemnego 50%, ocena z kolokwiów cząstkowych 50%	
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium analityczne, zajęcia terenowe (wizyta w punktach dystrybucji żywności ekologicznej, tradycyjnej i regionalnej).	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonen, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014): Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analysis, <i>British Journal of Nutrition</i>, 112, 794–811 2. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): <i>Handbook of organic food safety and quality</i>. CRC Press; 3. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): <i>Health benefits of organic food: effects on the environment</i>. CAB International; 4. Hallmann E. (red.) (2014). <i>Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń</i>, wyd. SGGW. 5. Rembiałkowska E. (2000): <i>Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych</i>. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa; 6. Tyburski J.(red.) (2013). <i>Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne</i>, Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie; 7. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). <i>Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego</i>, wyd. SGGW; 8. <i>Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce</i>. MRiRW 2009. 9. <i>Produkty regionalne i tradycyjne. Przepisy kulinarne dla młodych kucharzy</i>. MRiRW 2012. 10. <i>Lista produktów tradycyjnych</i>. MRiRW 2007. 11. <i>Polskie produkty regionalne</i>. MRiRW. 12. <i>Żywność regionalna i tradycyjna</i>. MRiRW 2010. 13. <i>Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka</i>. Monografia pod red. Z. J. Dolatowskiego i D. Kolożyn-Krajewskiej, Kraków 2008. 		
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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 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 podstawową wiedzę dotyczącą wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii dostosowaną do kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dotyczącej wykorzystania różnych rodzajów żywności w gastronomii oraz świadomość znaczenia idei uczenia się przez całe życie w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

