

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Analiza sensoryczna			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sensory analysis				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Eliza Kostyra				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych oraz posiłków wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi) i konsumenckimi. Wiedza z zakresu kształtowania jakości sensorycznej posiłków i potraw (w tym cateringowych) z uwzględnieniem oczekiwań konsumentów. Umiejętność wyznaczania kluczowych atrybutów jakości sensorycznej posiłków/potraw oraz określania zmian ilościowych i jakościowych w recepturze posiłków/potraw na ich walory sensoryczne. Znajomość czynników warunkujących odbiór jakości sensorycznej posiłków/potraw przez konsumentów. Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania i interpretacji wyników ocen sensorycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego”. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym. Metody kształtowania jakości sensorycznej posiłków, potraw (w tym cateringowych) oraz wybranych grup żywności wygodnej, zmiany w jakości sensorycznej żywności pod wpływem przetwarzania. Czynniki warunkujące odbiór jakości sensorycznej posiłków/potraw (jakość surowców, sposób przyrządzania, jakość serwowania, miejsce spożywania). Zmiany w percepcji sensorycznej i akceptacji żywności przez konsumentów, rola pamięci, emocji oraz wizualnych aspektów percepcji w wyborze i akceptacji posiłków/potraw przez konsumentów, wpływ kontekstu na percepcję oraz satysfakcję konsumentów.</p> <p>Ćwiczenia: Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe, quizy). Zdolność dyskryminacji różnic smakowych i zapachowych oraz powtarzalność wyników. Oddziaływanie substancji smakowych w mieszaninach dwuskładnikowych i wieloskładnikowych w roztworach wodnych i modelowych produktach. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych do oceny różnych produktów żywnościowych, jakości sensorycznej potraw oraz wybranych grup żywności wygodnej, wyznaczanie kluczowych atrybutów jakości warunkujących atrakcyjność sensoryczną posiłków/potraw. Sensoryczne skutki zmian ilościowych i jakościowych składników w posiłkach/potrawach na ich jakość finalną. Ocena wpływu czynników związanych z surowcem, produkcją, przetworzeniem, przechowywaniem, opakowaniem na jakość sensoryczną. Badanie emocji i wrażeń wizualnych w odbiorze posiłków/potraw przez konsumentów.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Praca w laboratorium, rozcieńczanie roztworów, przygotowywanie posiłków/potraw, przygotowywanie próbek do badań				
Efekty kształcenia:	01_W_wiedza z zakresu specyfiki analizy sensorycznej 02_W_wiedza dotycząca metod stosowanych w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów, posiłków, potraw oraz wybranych grup żywności wygodnej 03_U_umiejętność powiązania zmian w składzie recepturowych z jakością sensoryczną posiłków/potraw	04_U_umiejętność dokonywania wyboru wyróżników jakościowych kluczowych dla jakości produktów 05_U_umiejętność prezentowania i interpretowania wyników ocen sensorycznych oraz wyciągania wniosków ogólnych i szczegółowych 06_K_potrafi wyznaczyć czynniki służące do realizacji projektu/badań			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny; 03_U, 04_U, 05_U, 06_K obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników, przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu, włączanie się do dyskusji				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zestawienie wyników badań, protokół z egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena realizacji eksperymentów w trakcie zajęć - 15%; ocena za zestawienie i przedstawienie zadania ćwiczeniowego - 25%; egzamin - 60%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków. 2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208. 3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169. 4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84.	
UWAGI	

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:	1,5 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	wiedza z zakresu specyfiki analizy sensorycznej	KP_W01
02_W	wiedza dotycząca metod stosowanych w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów, posiłków, potraw oraz wybranych grup żywności wygodnej	KP_W02
03_U	umiejętność powiązania zmian w składzie recepturowych z jakością sensoryczną posiłków/potraw	KP_U01
04_U	umiejętność dokonywania wyboru wyróżników jakościowych kluczowych dla jakości produktów	KP_U05
05_U	umiejętność prezentowania i interpretowania wyników ocen sensorycznych oraz wyciągania wniosków ogólnych i szczegółowych	KP_U12
06_K	potrafi wyznaczyć czynniki służące do realizacji projektu/badań	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Chemia żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chemistry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Jarosława Rutkowska, dr inż. Agata Adamska, dr inż. Krzysztof Tambor				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Fizykochemiczne właściwości i formy wody w żywności, aktywność wody a trwałość żywności. Funkcjonalne właściwości węglowodanów w żywności, chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas operacji technologicznych. Oligocukry i cukry złożone. Lipidy w żywności: klasyfikacja, reakcje chemiczne acylogliceroli i kwasów tłuszczowych. Tłuszcz mleczny: skład, właściwości prozdrowotne i wykorzystanie w gastronomii. Białka głównych surowców żywnościowych. Przemiany białek podczas operacji technologicznych. Barwniki w żywności: występowanie i zmiany zachodzące podczas operacji technologicznych (chlorofile, karotenoidy, flawonoidy, betalainy). Proces ciemnienia enzymatycznego i sposoby jego ograniczania. Rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności. Reakcje Maillarda (RM) w żywności: mechanizm, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy w procesach technologicznych, wpływ RM na wartość odżywczą potraw.</p> <p>Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Wybrane wyróżniki jakości wody: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. Określanie współczynnik załamania światła, gęstość i skręcalność (polaryzacja) w różnych roztworach cukrów. Laktoza: właściwości i zawartość w środkach spożywczych. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach: przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Właściwości i oznaczanie kazeiny w środkach spożywczych. Właściwości jodu i jego zawartość w produktach spożywczych. Karmelizacja cukrów występowanie, przebieg procesu (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie w gastronomii. Badanie przebiegu Reakcji Maillarda w zależności od substratów i środowiska reakcji.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia ogólna, organiczna oraz matematyka na poziomie szkoły średniej. Podstawy chemii związków naturalnych.				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest podstawowa wiedza z zakresu chemii ogólnej i organicznej. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności należących do różnych klas oraz zna ich właściwości funkcjonalne, 02_W – ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych, 03_U – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości surowców,	04_U – posiada umiejętność oznaczania w produktach i surowcach żywnościowych związków powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, 05_U – posiada umiejętność analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych, 06_K – ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 03_U, 04_U, 0_U, 06_K – sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 01_W, 02_W – pisemne zaliczenie treści wykładowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych i zaliczenia pisemnego oraz protokołów z zaliczenia wykładów.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: 01_W; 02_W; 03_U; 04_U; 05_U; 06_K. Ocena w skali zgodnie z Regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową: Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń –30%. Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń –20%. Zaliczenie pisemne (wykłady) 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. Laboratorium do przedmiotu Chemia Żywności – ćwiczenia laboratoryjne.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa. 2. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 4. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 	
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:	102 h ECTS
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 wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności należących do różnych klas oraz zna ich właściwości funkcjonalne	KP_W01
02_W	ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych	KP_W08
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości surowców,	KP_U05
04_U	posiada umiejętność oznaczania związków w produktach i surowcach żywnościowych powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów,	KP_U04
05_U	posiada umiejętność analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych,	KP_U01
06_K	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości.	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Elżbieta Smol				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych 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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie 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 60				
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):	Egzamin maturalny z języka angielskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
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:	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					

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:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	3
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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie 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 60				
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):	Egzamin maturalny z języka francuskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka francuskiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_W – 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 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:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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 obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U16
02_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U15 K_U16
03_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U16
04_U	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U14 K_U16
05_W	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U16

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator 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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie 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 60				
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):	Egzamin maturalny z języka niemieckiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane 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:	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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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 obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U16
04_U	potrafi prowadzić korespondencję i 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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator 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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie 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 60				
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):	Egzamin maturalny z języka rosyjskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane 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"> Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012 Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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 obcojęzyczne na tematy ogólne i wybrane zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	KP_U13 KP_U13
03_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi prowadzić korespondencję i 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:	2015/2016	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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	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 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, ćwiczenia audytoryjne 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 Konsumentckiego. Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady sprzedaży towarów i usług, w tym sprzedaży prowadzonej z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Zasady postępowania reklamacyjnego. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p> <p>Ćwiczenia: Klasyfikacja i charakterystyka źródeł informacji konsumenckiej z zakresu ochrony konsumentów. Podstawy prawne działania podmiotów na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych w kontekście ochrony konsumenta. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów, w tym niedozwolone klauzule umowne w działalności przedsiębiorstw usługowych. Wybrane aspekty zasad etykietowania żywności. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Prawa pasażerów w transporcie (kolejowym, lotniczym, autokarowym). Projektowanie ulotki konsumenckiej z zakresu ochrony konsumentów na rynku usług.</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 dokształcania 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-Kreso 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 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:	75 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 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 dokształcania 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:	2015/2016	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Podstawy biochemii	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of biochemistry		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr Anna Miazek		
Prowadzący zajęcia:	Dr Anna Miazek		
Jednostka realizująca:	Wydział Rolnictwa i Biologii, Katedra Biochemii		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem kształcenia jest dostarczenie studentowi podstawowej wiedzy o funkcjonowaniu głównych szlaków przemiany materii w organizmie człowieka, przekazanie wiedzy z zakresu biochemii, poznanie podstawowych szlaków metabolicznych oraz mechanizmów ich regulacji w organizmach żywych. Poznanie biochemicznych podstaw procesów trawienia. Nabyta wiedza umożliwi dalszy proces dydaktyczny w ramach przedmiotów kierunkowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych. Konsultacje z wykładowcą		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, pojęcie metabolizmu (anabolizm, katabolizm), energetyka procesów biochemicznych. Aminokwasy, peptydy, białka: budowa, klasyfikacja. Enzymy: budowa, działanie i znaczenie. Rola kofaktorów enzymów i witamin. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje, cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Lipidy: charakterystyka i funkcje, metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. Kwasy nukleinowe: budowa i funkcje. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Skutki zanieczyszczenia żywności i biochemiczne mechanizmy detoksykacji trucizn zawartych w pokarmie.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):			
Założenia wstępne:	Student powinien mieć podstawową wiedzę z fizyki i chemii dotyczącą termodynamiki, elektrochemii oraz budowy i właściwości aminokwasów, węglowodanów i kwasów tłuszczowych.		
Efekty kształcenia:	<p>01_W_ ma podstawową wiedzę w zakresie procesów biochemicznych zachodzących w żywych organizmach, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo.</p> <p>02_W_ ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia</p> <p>03_W_ ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka, związanych z żywnością i żywieniem.</p> <p>04_U_ wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa.</p>	<p>05_U_ ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, prezentacji i wystąpień ustnych oraz typowych prac pisemnych w języku polskim w zakresie studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz oceny żywności z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych z zakresu biochemii.</p> <p>06_K_ Rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.</p>	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1. Końcowy egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Praca egzaminacyjna z punktacją/oceną oraz treścią pytań.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Końcowy egzamin pisemny z materiału wykładowego – 100% ogólnej liczby możliwych do uzyskania punktów		

Miejsce realizacji zajęć:	Aule i sale wykładowe SGGW, konsultacje w biurach na terenie Katedry Biochemii.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Biochemia – J. M. Berg, J. L. Tymoczko, L. Stryer, PWN 2005 i późniejsze. Krótkie wykłady biochemia – B. D. Hames, N. M. Hooper, PWN 2002 i późniejsze. Biochemistry with Clinical Correlations, T. M. Devlin Wiley-Liss, New York 2002 i późniejsze. Essential Biochemistry, Ch. W. Pratt, K. Cornely, Jon Wiley and Sons Inc. 2004 i późniejsze 	
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:	28,5 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.:	0 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 w zakresie procesów biochemicznych zachodzących w żywych organizmach, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo.	KP_W01
02_W	Ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia	KP_W08
03_W	Ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka, związanych z żywnością i żywieniem.	KP_W10
04_U	Wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa.	KP_U01
05_U	Ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, prezentacji i wystąpień ustnych oraz typowych prac pisemnych w języku polskim w zakresie studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz oceny żywności z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych z zakresu biochemii.	KP_U12
06_K	Rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy fizjologii człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Essential of human physiology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywnienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z podstawami funkcjonowania organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego i narządów zmysłów. Treści zawarte w tematyce przedmiotu powinny być podstawą do nauczania Żywnienia człowieka i Podstaw dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem nowoczesnych audiowizualnych metod prezentacji. Na ćwiczeniach praca w wirtualnych laboratoriach fizjologicznych, wykonywanie <i>in vivo</i> testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych oraz oznaczeń biochemicznych (<i>in vitro</i>). Znaczną część ćwiczeń studenci wykonują na sobie z wykorzystaniem aparatów pomiarowych i innego sprzętu pomocniczego, testów paskowych i odczynników chemicznych. Analiza i interpretacja wyników uzyskanych w oznaczeniach wykonanych przez studentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Morfologia komórek i tkanek organizmu człowieka, homeostaza i poziomy integracji organizmu, budowa i funkcjonowanie układów krążenia i oddechowego oraz skład i funkcje krwi, budowa i funkcje gruczołów przewodu pokarmowego, budowa i funkcje motoryczne przewodu pokarmowego, funkcje wydzielnicze i regulacyjne przewodu pokarmowego wraz z regulacją pobierania pokarmu oraz składem i rolą flory jelitowej, a także trawienie i wchłanianie składników pokarmowych.</p> <p>Ćwiczenia: Badanie funkcjonowania układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu. Badane są: reakcje odruchowe, działanie narządów zmysłów, właściwości mięśni szkieletowych, gładkich oraz sercowego, glikemia, parametry hemodynamiczne układu krążenia, parametry hematologiczne i wybrane właściwości krwi, sprawność wentylacyjna układu oddechowego, a także adaptacja układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Wykonywana jest analiza składu moczu i aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci, a także określane są optymalne warunki do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać wiedzę odnośnie biologii i chemii w zakresie realizowanym w szkolnictwie gimnazjalnym i średnim, w szczególności w zakresie mechanizmów działania enzymów i komórkowych procesów biochemicznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o budowie narządów i mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka 02_W – ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów warunkujących homeostazę organizmu człowieka 03_U – ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności własnych narządów i tworzonych przez nie układów	04_U – posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych 05_K – posiada umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne) 03_U, 04_U – kolokwia, przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne) 05_K – przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwiów i sprawozdań) Protokół oceny końcowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50% Kolokwia – 30% Sprawozdania – 20% Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich, co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia studencka				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jaworek J. (2012): Podstawy fizjologii medycznej. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków.
2. McLaughlin D., Stamford J., White D. (2008): Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J. (2008): Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Traczyk W. (2010/2013): Fizjologia człowieka w zarysie. Wyd. Lekarskie PZWL, 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:	125 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 wiedzę o budowie narządów i mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka	KP_W01
02_W	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów warunkujących homeostazę organizmu człowieka	KP_W01
03_U	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności własnych narządów i tworzonych przez nie układów	KP_U01
04_U	posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych;	KP_U01
05_K	posiada umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników	KP_K02, KP_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyka			ECTS	8
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional training				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	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 przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobrać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>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,</p> <p>Praktyka gastronomiczna:</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	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,	

	uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich 03_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	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
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 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:	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)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Serwicyzacja konsumpcji			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumption servicisation				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań 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 I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą usług w procesie zaspokajania potrzeb oraz z przyczynami zróżnicowania udziału usług w strukturze konsumpcji różnych segmentów konsumentów oraz zaspokojeniu różnych potrzeb. Przedmiot jest przydatny w obszarze analizy zachowań konsumentów, badań marketingowych w sferze usług, a zwłaszcza gastronomii i				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów i danych źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów; prezentacja na temat konotowany zakresem problemowym przedmiotu.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Konsumpcja – istota; prawidłowości i paradoksy; usługi – istota i znaczenie w procesie zaspokojenia potrzeb; nowe trendy w zachowaniach gospodarstw domowych; znaczenie czasu wolnego w procesie serwicyzacji konsumpcji; makro i mikroekonomiczne uwarunkowania udziału usług w procesie konsumpcji; uwarunkowania rozwoju rynku usług gastronomicznych; styl życia a serwicyzacja konsumpcji; e-usługa jako nowa forma świadczenia usług.</p> <p>Ćwiczenia: Usługi w strukturze wydatków gospodarstw domowych; usługi związane z funkcjonowaniem gospodarstwa domowego; usługi związane z tworzeniem kapitału ludzkiego; usługi związane z czasem wolnym; usługi związane z finansami gospodarstw domowych; wpływ współczesnych trendów w konsumpcji na poziom serwicyzacji (ekologizacja, domocentralizacja, homogenizacja i heterogenizacja konsumpcji, dekonsumpcja i presumpcja, wirtualizacja konsumpcji).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Marketing usług, Podstawy ekonomii, Socjologia z elementami psychologii społecznej				
Założenia wstępne:	Znajomość istoty usług w marketingu, podstawy wiedzy z zakresu zachowań konsumpcyjnych i podstaw ekonomii				
Efekty kształcenia:	01_W zna aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji; 02_W ma wiedzę jak przebiega proces serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne; 03_U rozumie rolę usług w procesie konsumpcji oraz potrafi zinterpretować dane dotyczące serwicyzacji konsumpcji;	04_U potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju serwicyzacji konsumpcji w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych; 05_K ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze; 06_K ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne; nieprzestrzeganie zasad społecznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 03_U, 04_U, 06_K - egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań problemowych 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - ocena prac pisemnych, wystąpień i prezentacji multimedialnych w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu + praca egzaminacyjna oraz prace zaliczeniowe w formie pisemnej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych (egzamin) – 70% Ocena prac pisemnych z prezentacją multimedialną wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 30% (3 prace x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Bywalec C. (2010): Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. Dąbrowska A., Gutkowska K., Janoś-Kresio M., Ozimek I. (2010): Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych: uwarunkowania i tendencje. Wyd. Difin, Warszawa. 				

3. Lichniak I. (red.) (2010): Serwicyzacja polskiej gospodarki. Oficyna Wydawnicza SGGW, Warszawa.
 4. Zalega T. (2012): Konsumpcja. Determinanty; Teorie; Modele. Wyd. PWE 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:	109 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	zna aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji i w procesie zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych	KP_W01, KP_W02, KP_W04, KP_W05, KP_W07
02_W	ma wiedzę jak przebiega proces serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne	KP_W02, KP_W03, KP_W11
03_U	rozumie rolę usług w procesie konsumpcji oraz potrafi zinterpretować dane dotyczące serwicyzacji konsumpcji	KP_U03, KP_U06, KP_U12
04_U	potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju zjawiska serwicyzacji konsumpcji w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych	KP_U01, KP_U02, KP_U08, KP_U11
05_K	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu rozumienia złożoności procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze	KP_K01, KP_K08
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne; nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji	KP_K02, KP_K03, KP_K05, KP_K08