

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				
Koordynator 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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	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. Umiejętność wyznaczania kluczowych atrybutów jakości sensorycznej posiłków/potrav oraz określania zmian ilościowych i jakościowych w recepturze posiłków/potrav na ich walory sensoryczne. Znajomość czynników warunkujących odbiór jakości sensorycznej posiłków/potrav przez konsumentów. Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania i interpretacji wyników ocen sensorycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 6: b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 10				
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 ocenianym. Czynniki warunkujące odbiór jakości sensorycznej posiłków/potrav, rola emocji oraz aspektów wizualnych percepcji w wyborze i akceptacji posiłków/potrav przez 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/potrav.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Praca w laboratorium, rozcieńczanie roztworów, przygotowywanie posiłków/potrav, 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/potrav	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 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 (syllabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Marketing usług	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Service marketing		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach, dr hab. Iwona Kowalczyk		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji, Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu podstaw marketingu i marketingu żywności oraz i specjalistycznej wiedzy z obszaru marketingu usług gastronomicznych i hotelarskich. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych. Wykład z elementami dyskusji. Przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zasady i funkcje marketingu. Otoczenie marketingowe. Kompozycja marketingowa – marketing mix. Segmentacja rynku. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Produkt, cena, dystrybucja, promocja i personel w marketingowej koncepcji zarządzania w gastronomii i hotelarstwie. Zasady opracowania strategii marketingowej w firmie usługowej i przygotowania planu marketingowego.</p> <p>Porównanie koncepcji marketingu mix wybranych firm gastronomicznych lub hoteli. Standardy obsługi klienta w gastronomii i hotelarstwie.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):			
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o organizacji i zarządzaniu przedsiębiorstwem		
Efekty kształcenia:	<p>01_W- rozpoznaje, definiuje i charakteryzuje działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich,</p> <p>02_W – zna zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich</p>	<p>03_U – potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie</p> <p>04_U – potrafi przeprowadzić analizę case study w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>05_K – rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu</p> <p>06_K – potrafi pracować w grupie</p>	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<p>01_W, 02_W - test zaliczeniowy</p> <p>02_W, 05_K, 06_K – opracowanie planu marketingowego</p> <p>03_U, 05_K, 06_K – opracowanie standardu obsługi i przeprowadzenie oceny</p> <p>04_U, 05_K, 06_K – analiza case study</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach testu zaliczeniowego. Plany marketingowe, standardy obsługi i raporty z przeprowadzonych ocen, prezentacje analiz case study		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu (50%), ocena z planu marketingowego (20%), ocena standardu obsługi (20%) ocena z prezentacji analizy case study (10%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. P. Kotler, G. Armstrong, J. Saunders, V. Wong (2002) Marketing. Podręcznik europejski. Wyd. PWE, Warszawa.</p> <p>2. J. Sala (2004): Marketing w gastronomii. Wyd. PWE, Warszawa.</p>		

3. M. Jeznach (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. M. Jeznach (2008): Marketing usług hotelarskich. Wyd. Format AB, Warszawa.
5. I. Kowalczuk (2012): Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych - aspekt marketingowy. Wyd. SGGW, Warszawa.
6. I. Kowalczuk (2010): Innowacyjne formy promocji na rynku żywności. Wyd. Script, 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 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	rozpoznaje, definiuje i charakteryzuje działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich,	KP_W04; KP_W11
02_W	zna zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_W05
03_U	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	KP_U06; KP_U08: KP_U12
04_U	potrafi przeprowadzić analizę case study w zakresie działalności przedsiębiorstw na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	KP_U06; KP_U08: KP_U12
05_K	rozumie potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy z dziedziny marketingu	KP_K01
06_K	potrafi pracować w grupie nad przygotowaniem planu marketingowego, standardem oraz analizą case study	KP_K02; KP_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Equipment in catering and accommodation industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Jarosław Wyrwisz				
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 obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o podstawach techniki i budowie oraz zasadach działania nowoczesnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Zdobywanie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 32				
Metody dydaktyczne:	Doświadczenie/eksperyment, dyskusja, konsultacje, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Klasyfikacja maszyn i urządzeń wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych i hotelarstwie. Wybrane zagadnienia techniki (schematy funkcjonalne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i hotelarstwie). Procesy termodynamiczne występujące w urządzeniach gastronomicznych, metody wymiany energii cieplnej procesy termiczne prowadzone w warunkach nadciśnienia i podciśnienia.</p> <p>Budowa i zasada działania maszyn do obróbki wstępnej oraz nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne (obieranie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie) w odniesieniu do ich przeznaczenia technologicznego. Urządzenia do obróbki cieplnej, kategoryzacja urządzeń w aspekcie rodzaju transportu ciepła i pełnioną funkcję w gastronomii i hotelarstwie: urządzenia grzewcze wykorzystujące kondukcję (patelnie, trzony, płyty kuchenne, grille kontaktowe), zjawisko konwekcji wymuszonej i swobodnej (piece, w tym piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, steamer) oraz promieniowanie podczerwone (grille, salamandry, opiekacze). Urządzenia grzewcze indukcyjne, mikrofalowe, oporowe i halogenowe. Urządzenia chłodnicze w gastronomii i hotelarstwie ze szczególnym uwzględnieniem ich funkcji technologicznej. Urządzenia chłodnicze typu „blast” i ich zastosowanie w zakładach cateringowych. Urządzenia do transportu i ekspedycji potraw w warunkach utrzymywania ich odpowiedniego stanu temperaturowego i jakościowego (termosy, termopory oraz bemy, witryny). Nowe rozwiązania konstrukcyjne maszyn i urządzeń gastronomicznych w odniesieniu do ich żywotności, BHP, ergonomii pracy, jakości produktów. Dyrektywa maszynowa dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Wydajność procesowa i produktowa, energochłonność i wodochłonność procesu. Fundamentalne wytyczne w obliczeniach wydajności i efektywności urządzeń i maszyn z zachowaniem funkcji technologicznej. Charakterystyka układów funkcjonalnych różnych typów zakładów gastronomicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Budowa, zasada działania oraz zastosowanie maszyn do obróbki wstępnej surowców spożywczych (usuwanie części niejadalnych, rozdrabnianie) używanych w gastronomii. Określanie sprawności i wydajności maszyn i urządzeń stosowanych w hotelarstwie i gastronomii (zużycie energii, bilans surowcowy, wydajność procesowa, wodochłonność). Ocena techniczno-technologiczna stosowanych rozwiązań konstrukcyjno-użytkowych w urządzeniach grzewczych do pieczenia z konwekcją swobodną i wymuszoną. Badanie wpływu różnych czynników na tempo i sprawność ogrzewania mikrofalowego. Budowa, zasada działania, aplikacyjność w gastronomii oraz ocena parametrów techniczno-eksploatacyjnych urządzeń do smażenia w małej ilości tłuszczu i zanurzeniowego (patelnia przechylna, frytownica), pieczenia, gotowania w wodzie i parze (steamer). Ocena techniczno-użytkowa maszyn do mycia naczyń w aspekcie energo-, wodochłonności procesu oraz efektywności mycia naczyń.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę z zakresu fizyki dostosowanej do kierunku studiów: gastronomia i hotelarstwo 02_W - ma wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej. 03_W - ma wiedzę z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia	04_U - umie dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów. 05_U - umie dobierać maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego. 06_K - ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.			

	zbiorowego) oraz z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia. 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – egzamin pisemny
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia – 40%, sprawozdania pisemne – 10%, egzamin pisemny – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Zaremba R., Półtorak A. (2007): Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Dominik P. (2008): wyd. 1. Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. ALMAMER, Warszawa. 3. Lewicki P.P. (1990): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. 4. Milson A., Kirk D. (1988): Podstawy konstrukcji i działania urządzeń gastronomicznych. Wyd. WNT, Warszawa. 5. Neryng A., Wierzbicka A., Półtorak A., Zaremba R., Grzebińska W., Chochowski A. (2003): Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych na ćwiczeniach. 7. http://www.hotelarze.pl/ , http://www.przeglad-gastronomiczny.pl/ .	
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:	129 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.:	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_W	Ma wiedzę z zakresu fizyki dostosowanej do kierunku studiów: gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_W	Ma wiedzę z zakresu budowy i zasad działania nowoczesnych maszyn i aparatury gastronomicznej	KP_W03
03_W	Ma wiedzę z zakresu najnowszych rozwiązań technicznych stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego) oraz z zakresu przebiegu procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów.	KP_W03, KP_W08
04_U	Umiejętność doboru parametrów do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	KP_U01, KP_U03, KP_U05
05_U	Umiejętność doboru maszyny i urządzenia gastronomicznego do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	KP_U05, KP_U07
06_K	Ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Mikrobiologia żywności			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food Microbiology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
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 obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz wpływu obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą. Poznanie mikroflory charakterystycznej dla środowiska hotelarskiego (m.in. powierzchni robocze w kuchni hotelowej, powietrze w klimatyzatorach, woda w basenach hotelowych, odpady i ścieki).				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, folie, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Mikrobiologiczne aspekty higieny w gastronomii i hotelarstwie, m.in. zakażenia i choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe.</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie morfologii i fizjologii drobnoustrojów. Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów, ze szczególnym nastawieniem na środowisko hotelowe (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów. Wpływ obróbki gastronomicznej na jakość mikrobiologiczną potraw.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca biologii komórki oraz podstawowe wiadomości z zakresu fizjologii i biochemii.				
Efekty kształcenia:	01_W- wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów). 02_W- wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów. 03_U-umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności. 04_U-umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych.	05_U- umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych. 06_K- ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_W - kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych 03_U; 04_U; 05_U; 06_K - ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań 06_K; 02_W - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 06_K; 05_U - ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat 01_W; 02_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), złożony projekt, protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań i prezentacji, treść pytań egzaminacyjnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe prace pisemne (20%), złożony projekt (5%), sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów (10%), prezentacja dotycząca zadanego tematu(5%), egzamin(60%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; Laboratorium Higieny Żywności - ćwiczenia				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jałosińska M. (2006): Mikrobiologia żywności, Wyd.AB Format, Warszawa.
2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H. (1983): Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa.
3. Kunicki-Goldfinger W. J. H. (2001): Życie Bakterii, Wydawnictwo Naukowe PWN, 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	141 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.	3 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	Wiedza na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się i pobierania pokarmu oraz metabolizmu mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów).	KP_W01
02_W	Wiedza na temat źródeł mikroorganizmów w żywności oraz zmian w żywności wywołanych wzrostem mikroorganizmów.	KP_W10
03_U	umiejętność wykorzystania metod diagnostycznych do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.	KP_U05
04_U	Umiejętność charakterystyki poszczególnych grup produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i	KP_U04
05_U	Umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w procesach kulinarnych i doboru odpowiedniej obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych.	KP_U03
06_K	Ma świadomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	KP_K06 KP_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy chemii związków naturalnych			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The fundamentals of chemistry of natural compounds				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Paweł Bukowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Paweł Bukowski				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności; Katedra Chemii; Zakład Chemii Organicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Wykład ma na celu zapoznanie studentów z fundamentalnymi aspektami chemii ogólnej (jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne) i organicznej. Przedstawione są ważne grupy biocząsteczek - a w rozszerzonym zakresie te istotne dla przyszłego żywieniowca związki naturalne. Wykazane jest kluczowe znaczenia przestrzennej budowy cząsteczek na ich biologiczną rolę. Ważnym założeniem przedmiotu jest wykazanie ścisłego związku wiedzy zdobytej w wykładzie z jej znaczeniem i zastosowaniem, zarówno podczas studiów, jak też w pracy zawodowej i życiu codziennym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykład –(również interaktywny) z wykorzystaniem metod tradycyjnych i technik audiowizualnych (<i>PowerPoint</i>). Całość prezentowanego materiału przekazywana jest w formie <i>pliku pdf</i> na e-mailową skrzynkę studentów. Studenci są zachęcani do samodzielnego opanowania (podręczniki, internet) określonych zagadnień a rozwiązywanie otrzymywanych wraz z materiałem wykładowym problemów treningowych pozwala studentowi ocenić opanowanie materiału. Ćwiczenia: -				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Jednostki i obliczenia chemiczne. Rozwiązywanie zadań (%,% _{oo} , ppm, C _m , C%). Związki nieorganiczne vs organiczne. Wiązania chemiczne. Znaczenie niekowalencyjnych oddziaływań międzycząsteczkowych w procesach zachodzących w żywych organizmach. Jak i dlaczego zachodzą reakcje chemiczne (siły napędowe przemian chemicznych); Reakcje równoległe, reakcje następcze. Określanie kierunku reakcji w równowagach kwasowo-zasadowych oraz w reakcjach przeniesienia elektronów w układach biologicznych. Stereoizomeria - kluczowe znaczenie przestrzennej budowy substratów w reakcjach z udziałem enzymów. Czynność optyczna. Lipidy - wyższe kwasy tłuszczowe, tłuszcze (stosowane nazewnictwo, tu też mydła i surfaktanty), NNKT, CLA, steroidy - naturalne (cholesterol, LDL, HDL, androgeny, estrogeny) i syntetyczne (zastosowania). Fosfolipidy. Liposomy. Feromony. Węglowodany – monosacharydy, oligosacharydy (tu też cyklodekstryny), polisacharydy (tu też pektyny, glikogen), Naturalne i syntetyczne substancje słodzące. Naturalne antyoksydanty (taniny, resweratrol). Aminokwasy – struktura aminokwasów jako funkcja pH - jony obojętne, <i>punkt izoelektryczny (IP)</i> , aminokwasy <i>endo-</i> i <i>egzogenne</i> . Peptydy, struktura wiązania peptydowego, białka – architektura, poziomy organizacji (kluczowe znaczenie <i>IP</i> dla struktury i funkcji białka). Wybrane peptydy i białka (insulina, gluten, problem białek prionowych). Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	Student rozpoczynający I semestr powinien znać, w stopniu podstawowym, materiał z chemii obowiązujący w gimnazjum i liceum ogólnokształcącym: symbole pierwiastków chemicznych, wiedzieć co to są atomy i cząsteczki, znać wzory i nazewnictwo prostych związków organicznych i nieorganicznych, umieć zapisać i odczytać równania prostych reakcji, umieć wykonać podstawowe obliczenia chemiczne dotyczące stężeń i stechiometrii. Powinien operować podstawowymi pojęciami związanymi z właściwościami materii (ciśnienie, temperatura, gęstość) i znać ich jednostki. Student powinien umieć wykorzystywać zasoby sieciowe w poszukiwaniu informacji.				
Efekty kształcenia:	01_W– Potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów (np. drinków alkoholowych) 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych) Wie, jak w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej. 02_W– Ma wiedzę na temat kluczowego znaczenia <i>przestrzennej budowy</i> związków w reakcjach zachodzących w świecie ożywionym. 03_W– Potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydrofilowy / hydrofobowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru. 04_U– Umie posługiwać się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych, mono- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (w tym <i>NNKT</i> i <i>CLA</i>) - potrafi narysować ich wzory.				

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03, 04, 05, -Pisemny egzamin, składający się z kilkunastu nierównocześnie punktowanych pytań (problemów). Jedno pytanie dodatkowe i nieobowiązkowe (ponad 100% pulę obowiązkową) związane jest z zagadnieniami, które student opanował samodzielnie. Podczas egzaminu student <u>może korzystać z dowolnych pomocy</u> , oprócz elektronicznych.
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne arkusze egzaminacyjne z treścią pytań i zadań z naniesionymi punktami za poszczególne odpowiedzi. Listy studentów z ocenami uwzględniającymi punkty uzyskane na egzaminie powiększonymi o punkty wynikające z odnotowanej aktywności i, ewentualnie, 100%-owej frekwencji na wykładach potwierdzonej każdorazowo na liście obecności.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 75% do 100% Pozytywna aktywność w trakcie dyskusji określonych problemów – 0% do 10% Rozwiązanie problemu z zagadnień, które studenci mieli opanować samodzielnie – 0% do 15%
Miejsce realizacji zajęć:	Aula wykładowa SGGW, sale seminaryjne (konsultacje)
Literatura podstawowa i uzupełniająca 1. Bialecka-Florjańczyk E., Włostowska J., (2009): Chemia Organiczna, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 2. Kołodziejczyk A., Naturalne związki organiczne, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006.	
UWAGI Przygotowując wykład muszę uwzględnić na ogół niski poziom wiedzy z przedmiotów przyrodniczych wyniesiony ze szkół ponadpodstawowych. Stąd, starając się, by wykład zaciekał słuchaczy, problematykę <i>związków naturalnych</i> przybliżam w sposób "popularno-naukowy" (z naciskiem na <i>naukowy</i>), a w czasie egzaminu studenci mogą korzystać z dowolnych materiałów (bez Internetu i e-komunikatorów), co jednocześnie wymusza sprawność w korzystaniu z różnych źródeł (sam wykład liczy prawie 200 stron) a ściągawki czyni bezużytecznymi.	

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:	25 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	Potrafi rozwiązywać praktyczne problemy obliczeniowe związane: 1° ze stężeniem wieloskładnikowych roztworów (np. drinków alkoholowych) 2° z całkowitą wydajnością wieloetapowych procesów następczych (nie tylko reakcji chemicznych) Wie, jak w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej.	KP_W01
02_W	Ma wiedzę na temat kluczowego znaczenia <i>przestrzennej budowy</i> związków w reakcjach zachodzących w świecie ożywionym.	KP_W02
03_W	Potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter jako hydrofilowy / hydrofobowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru.	KP_W02
04_U	Umie posługiwać się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych, mono- i wielo- nienasyconych kwasów tłuszczowych (w tym NNKT i CLA) - potrafi narysować ich wzory. Potrafi zidentyfikować i zmniejszyć zagrożenia dla zdrowia wynikające z obecności tłuszczów <i>trans</i> -	KP_U01; KP_U04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy ekonomii			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of economics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Krystyna Rejman				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wiedzą nt. podstawowych zagadnień ekonomii w zakresie niezbędnym do zrozumienia funkcjonowania gospodarki rynkowej w państwach wysoko rozwiniętych gospodarczo oraz oddziaływania polityki państwa na wyniki gospodarki. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu innych tematów z obszaru organizacji i zarządzania, ekonomiki konsumpcji, funkcjonowania rynku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej i elementami dyskusji.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia w ekonomii. Zależności między podmiotami gospodarczymi. Gospodarka rynkowa; popyt, podaż i równowaga rynku. Konkurencja, monopole i konkurencja monopolistyczna. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Wybór konsumenta i popyt na dobra konsumpcyjne. Funkcje pieniądza, kreacja pieniądza. Inflacja i polityka pieniężna. Rynek pracy i bezrobocie. System bankowy; funkcje banku centralnego i banków komercyjnych oraz ich wzajemne powiązania. Rynek kapitałowy i giełda papierów wartościowych. Budżet państwa i polityka fiskalna. Produkt krajowy i dochód narodowy. Wzrost gospodarczy i cykl koniunkturalny. Gospodarka światowa.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu funkcjonowania gospodarki i przedsiębiorczości				
Efekty kształcenia:	01_W – potrafi objaśnić obieg okrężny w gospodarce i mechanizm rynkowy 02_W - zna funkcje pieniądza, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia 03_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej	04_W - zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa 05_W – ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego oraz rozwoju gospodarki światowej 06_U – umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 05_W; 06_U – zaliczenie pisemne w postaci testu wyboru i uzupełniania				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione prace zaliczeniowe i protokół zaliczenia.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego 100 %				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Beksiak J. (red.) (2000) (2003): <i>Ekonomia</i>. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>2. Milewski R., Kwiatkowski E. (red.) (2005) (2006): <i>Podstawy ekonomii</i>. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,0 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	potrafi objaśnić obieg okrężny w gospodarce i mechanizm rynkowy	KP_W01
02_W	zna funkcje pieniądza w gospodarce, przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia	KP_W01
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu rynków finansowych i założeniach polityki pieniężnej	KP_W01
04_W	zna cele polityki fiskalnej i zagadnienia budżetu państwa	KP_W01
05_W	ma ogólną wiedzę o przyczynach wzrostu gospodarczego o rozwoju gospodarki światowej	KP_W01
06_U	umie interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych	KP_U01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy organizacji i zarządzania			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organisation and management				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Barbara Kowrygo				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami w warunkach systemu rynkowego oraz kształtowanie umiejętności analizy różnych aspektów funkcjonowania organizacji w otoczeniu konkurencyjnym. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu przedmiotów dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze gastronomii i hotelarstwa.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Kluczowe pojęcia i definicje. Główne funkcje zarządzania. Otoczenie makroekonomiczne i konkurencyjne oraz ich wpływ na działalność przedsiębiorstwa. Planowanie działalności oraz modele decyzyjne. Formalizacja i struktura organizacyjna przedsiębiorstwa. Zarządzanie strategiczne oraz metody analizy. Zarządzanie zasobami ludzkimi z uwzględnieniem motywowania. Uwarunkowania przywództwa i style kierowania. Kultura organizacyjna. Zarządzanie zmianą i rozwojem przedsiębiorstwa. Konflikty i negocjacje. Innowacje w nowoczesnym przedsiębiorstwie.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki rynkowej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami działającymi w systemie rynkowym 02_W – zna uwarunkowania działalności i rozwoju nowoczesnych przedsiębiorstw 03_U – posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw w różnych obszarach funkcjonowania	04_U – potrafi wykorzystać wybrane metody w planowaniu i organizowaniu działalności przedsiębiorstwa 05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role 06_K – potrafi myśleć w sposób kreatywny i przedsiębiorczy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, - zaliczenie pisemne; 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – zespołowe zadanie projektowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki projektów zespołowych, ocenione testy zaliczeniowe oraz finalny protokół.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 80% Ocena wykonania zespołowego zadania projektowego 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koźmiński A., Jemielniak D. (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof., Warszawa. 2. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.) (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Kowrygo B., Górska-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Koziński R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. 5. Sudoł S. (2006): Przedsiębiorstwo. Podstawy nauki o przedsiębiorstwie. Zarządzanie przedsiębiorstwem. Wyd. PWE, Warszawa. 6. Business Harvard Review Polska (miesięcznik) 				
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:	26 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu :

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami działającymi w systemie rynkowym	KP_W05
02_W	zna uwarunkowania rozwoju nowoczesnych przedsiębiorstw	KP_W07
03_U	posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw w różnych obszarach funkcjonowania	KP_U10
04_U	potrafi wykorzystać wybrane metody w planowaniu i organizowaniu działalności przedsiębiorstwa	KP_U11
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K01
06_K	potrafi myśleć w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Socjologia z elementami psychologii społecznej			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sociology and social psychology				
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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą społecznych uwarunkowań zachowań człowieka oraz mechanizmami społecznego wpływu na postawy jednostki. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie, a zwłaszcza w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi jak również w rozumieniu procesów konsumpcji i zachowań konsumentów na rynku żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia ; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów. Opracowanie prezentacji i referatu rozwiązującego konkretny problem z zakresu studiowanego przedmiotu.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Przedmiot socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka; Podstawy i formy organizacji życia społecznego. Zachowania prospołeczne i antyspołeczne. Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Zmiany społeczne - uwarunkowania, mechanizmy. Komunikowanie interpersonalne.</p> <p>Ćwiczenia: Proces socjalizacji jednostki w społeczeństwie. Rola konformizmu w procesie socjalizacji: opisowe i wartościujące pojęcie konformizmu. Wpływ procesu socjalizacji na sposób odgrywania ról społecznych; subkultury młodzieżowe. Osobowość społeczna – czynniki kształtujące elementy składowe osobowości; typy osobowości społecznej. Rola sankcji i nagród w kształtowaniu pożądanych zachowań społecznych. Wpływ czynników na zachowania człowieka w zbiorowości.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i zachowań społecznych				
Efekty kształcenia:	01_W_ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych; 02_W_rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych; 03_U_posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych;	04_U_potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych; 05_K_rozumie i przejawia prospołeczne postawy; 06_K_zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 06_K - egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań testowych i problemowych 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 03_U, 05_K, 06_K - ocena na podstawie obserwacji aktywności studenta 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 – 80% Ocena prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 20% (2 prace x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii. Wyd. Zysk i Ska, Poznań. Gutkowska K. (2000): Wybrane problemy rodzin wiejskich w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa. Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	82 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 efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych	KP_W01, KP_W04, KP_W11
02_W	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	KP_W05, KP_W11
03_U	posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	KP_U04, KP_U11, KP_U12
04_U	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	KP_U01, KP_U02,
05_K	rozumie i przejawia prospołeczne postawy	KP_K01, KP_K02, KP_K03
06_K	zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego	KP_K02, KP_K04, KP_K05

