

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Bezpieczeństwo pracy			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Safety and workplace				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki 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 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielania pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	brak				
Efekty kształcenia:	01_W - zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy.	02_W - posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych.	03_U - zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.	04_K - rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K - kolokwium pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kodeks Pracy; www.pracuj.pl. Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, Wyd. WSiP, Warszawa Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. Wyd. 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:	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.:	0,7 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	zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	KP_W01
02_W	posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	KP_W02
03_U	zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	KP_U04
04_K	rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy.	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawami chemii ogólnej i organicznej. Dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
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. Właściwości funkcjonalne węglowodanów w żywności, chemiczne i fizyczne przemiany podczas operacji technologicznych. Lipidy w żywności: klasyfikacja, reakcje chemiczne acylogliceroli i kwasów tłuszczowych. Tłuszcz mleczny: skład, właściwości prozdrowotne i wykorzystanie w gastronomii. 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. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach: przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). 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 związków w produktach i surowcach żywnościowych 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, 05_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 kolokwium, 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"> Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności – główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 	
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:	104 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma 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 (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ekologia i ochrona środowiska			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and environmental protection				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa ; Zakład Żywności Ekologicznej				
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 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i procesami z zakresu ekologii, sposobami opisu struktury i funkcji układów ekologicznych, omówienie najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka, przedstawienie koncepcji zrównoważonego rozwoju gospodarki opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych, w tym ocena znaczenia rolnictwa ekologicznego dla produkcji żywności o walorach prozdrowotnych i dla ochrony środowiska.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów audiowizualnych (prezentacja multimedialna, filmy wraz z omówieniem), dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>W ramach przedmiotu omówione są najważniejsze terminy i pojęcia z zakresu ekologii podstawowej i procesy ekologiczne, zagrożenia dla środowiska i sposoby przeciwdziałania ich skutkom, a także podstawowe informacje z zakresu ochrony przyrody.</p> <p>Wykłady - tematy: Podstawy ekologii. Populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach. Ekologiczne, etyczne i ekonomiczne aspekty ochrony środowiska przyrodniczego. Globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej. Wpływ rozwoju populacji ludzkiej na ekosystemy i jakość życia człowieka. Wpływ emisji szkodliwych substancji antropogenicznych na stan środowiska. Podstawowe zasady ochrony środowiska. Założenia ekorozwoju oraz jego realizacja na świecie i w Polsce. Utylizacja odpadów, recykling. Odnawialne źródła energii. Ochrona przyrody w Polsce i na świecie. Realizacja ochrony przyrody w Polsce na przykładzie parków narodowych. Rolnictwo a środowisko: funkcjonowanie krajobrazu rolniczego, znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej.</p> <p>Ćwiczenia -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Brak				
Założenia wstępne:	Brak				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę z zakresu ekologii 02_W – ma podstawowej wiedzę na temat funkcjonowania przyrody 03_W – zna podstawowe zagrożenia środowiska i rozumie sposoby ich unikania, w tym racjonalnego wykorzystywania energii (zwłaszcza nowych jej źródeł) i stosowania recyklingu.	04_W – rozumie podstawowe problemy związane z ochroną przyrody 05_U – potrafi praktycznie zastosować zdobytą wiedzę ekologiczną w zakresie hotelarstwa, wypoczynku i rekreacji 06_K – ma świadomość praktycznego rozwiązywania problemów związanych z wykonywanym zawodem i jego wpływem na środowisko przyrodnicze			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Test pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań testu zaliczeniowego z ocenami, protokół z ocenami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test pisemny: 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa. Krebs C. J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa. 				

4. Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. 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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę z zakresu ekologii	KP_W01
02_W	ma podstawowej wiedzę na temat funkcjonowania przyrody	KP_W02
03_W	zna podstawowe zagrożenia środowiska i rozumie sposoby ich unikania, w tym racjonalnego wykorzystywania energii (zwłaszcza nowych jej źródeł) i stosowania recyklingu	KP_W02
04_W	rozumie podstawowe problemy związane z ochroną przyrody	KP_W02
05_U	potrafi praktycznie zastosować zdobytą wiedzę ekologiczną w zakresie hotelarstwa, wypoczynku i rekreacji	KP_U04
06_K	ma świadomość praktycznego rozwiązywania problemów związanych z wykonywanym zawodem i jego wpływem na środowisko przyrodnicze	KP_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Hotelarstwo			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Hotel industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Świstak				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Ewa Świstak, dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr inż. Monika Świątkowska				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu świadczenia usług hotelarskich i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe. Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemu, projekt zespołowy.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki, miejsce hotelarstwa w produkcie turystycznym, historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce, podział i charakterystyka usług hotelarskich, klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich, baza noclegowa w Polsce, przystosowanie oferty obiektów hotelarskich do potrzeb różnych grup klientów, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, charakterystyka międzynarodowych systemów i łańcuchów hotelowych, organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie, standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich, charakterystyka i funkcjonowanie działów w obiekcie hotelarskim z uwzględnieniem poszczególnych stanowisk pracy, usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich, polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim.</p> <p>Ćwiczenia: Zróżnicowanie przestrzenne bazy noclegowej w Polsce: stan obecny, tendencje zmian, szanse i zagrożenia; sławni hotelarze i sławne hotele świata, wskaźniki charakteryzujące działalność hotelarską, zadania i organizacja poszczególnych działów zakładu hotelarskiego ze szczególnym uwzględnieniem recepcji hotelowej i zespołu pobytowego, dokumenty wykorzystywane w recepcji hotelowej; odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gościa, procedury obsługi gości, w tym postępowanie w przypadku skarg gości hotelowych; <i>savoir vivre</i> w hotelarstwie, problemy osobowości, predyspozycje do zawodu hotelarza; usługi gastronomiczne w różnych rodzajach obiektów hotelarskich; analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw funkcjonowania rynku				
Efekty kształcenia:	01_W – definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju 02_W – posiada wiedzę na temat aspektów prawnych w hotelarstwie 03_W – posiada wiedzę na temat zadań i organizacji pracy poszczególnych działów hotelu	04_U – potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza 05_U – potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje w ramach realizacji raportów zaliczeniowych 06_K – jest otwarty na pracę zespołową przy realizacji raportów			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – 03_W - są weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 04_U – wymagane opisanie przedyskutowanego w trakcie ćwiczeń problemu; 05_U, 06_K - przygotowanie i zaprezentowanie pisemnego raportu zespołowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Przechowywanie ocenionych formularzy zaliczeniowych z wykładów oraz raportów (w formie wydruku i/lub elektronicznej) i opisów rozwiązania problemów, stanowiących zaliczenie ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykonanie raportu – 30%, prezentacja raportu – 15% Rozwiązanie problemu – 5% Zaliczenie pisemne treści wykładowych - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górska – Warszewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska - Warszewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 				

3. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.
5. Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.
6. Sawicka B., Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górską-Warsewicz H., Biłska B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa
7. Płader D. (1999): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, Warszawa.
8. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe systemy hotelowe. Wyd. WSE, 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:	1,7 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	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju	KP_W04
02_W	posiada wiedzę na temat aspektów prawnych w hotelarstwie	KP_W06
03_W	posiada wiedzę na temat zadań i organizacji pracy poszczególnych działów hotelu	KP_W05; Kp_W06
04_U	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza	KP_U01
05_U	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje w ramach realizacji raportów zaliczeniowych	KP_U08; KP_U12
06_K6	jest otwarty na pracę zespołową przy realizacji raportów	KP_K02

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					
Koordynator 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 Żywności Człowieka i Konsumpcji					
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne			
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 8					
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 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. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. 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:	01_W_ ma podstawową wiedzę w zakresie procesów biochemicznych zachodzących w żywych organizmach, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo.	02_W_ ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia	03_W_ ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka, związanych z żywnością i żywnością.	04_U_ wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa.	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.	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.
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:	
1. Berg J. M., Tymoczko J. L., Stryer L. (2005 i późniejsze): Biochemia, PWN. 2. Hames B. D., Hooper N. M. (2002 i późniejsze): Krótkie wykłady biochemia PWN.	
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:	25 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 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)

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				
Koordinator 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) niestacjonarne		
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. wykład, liczba godzin 16; b. ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 14				
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 – 35% Sprawozdania – 15% 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:	<ol style="list-style-type: none"> Jaworek J. (2012): Podstawy fizjologii medycznej. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. McLaughlin D., Stamford J., White D. (2008): Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Rosolowska-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:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma 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				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	dział hotelowy obiektu hotelarskiego; dział gastronomiczny hotelu / zakład gastronomiczny, lub praktyki objazdowe (różne miejsca praktyk w ciągu 3 lat studiów)				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
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</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 dobierać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyki objazdowe: Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę na temat kuchni regionalnej, technologii produkcji specyficznych wyrobów regionalnych, funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Proponowana przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji praktyka w regionie Trydent, Włochy i na Litwie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	<p>Praktyka hotelarska: Podstawy organizacji i zarządzania, Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, Marketing usług, Podstawy ekonomii,</p> <p>Praktyka gastronomiczna: Mikrobiologia żywności, Analiza sensoryczna, Marketing usług, Podstawy organizacji i zarządzania</p> <p>Praktyka objazdowa: Podstawy organizacji i zarządzania, Marketing usług,</p>				
Założenia wstępne:	<p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu.</p> <p>Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka</p>				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	03_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania	04_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną

	urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	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, 04_U Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę. Sprawozdanie z przebiegu praktyk	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę	
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu Praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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) niestacjonarne		
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 hotelarstwa.				
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 i danych źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów; prezentacja na temat konotowany zakresem problemowym przedmiotu.				
Pełny opis przedmiotu:	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. 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).				
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 dokończenia 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 odpowiedzialności w konsumpcji.			
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-Kresło M., Ozimek I. (2010): Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych: uwarunkowania i tendencje. Wyd. Difin, Warszawa. Lichniak I. (red.) (2010): Serwicyzacja polskiej gospodarki. Oficyna Wydawnicza SGGW, Warszawa. 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:	95 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	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 serwicyzacji konsumpcji w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych;	KP_U01, KP_U02, KP_U08, KP_U11
05_K	05_K_ma świadomość potrzeby doksztalcania się z zakresu 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