

M uu_uu	M_GA_01
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Angielski B2 <i>Foreign language 1 - English B2</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,3/0,7
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. C. Latham-Koenig, C. Oxenden File Intermediate THIRD EDITION, Oxford 2013 2. C. Latham-Koenig, C. Oxenden New English File Upper Intermediate, Third Edition, Oxford 2014 3. P. Dummet, H. Stephenson, L. Lansford "Keynote", National Geographic Learning 2015 4. J. Eastwood "Oxford Practice Grammar", Oxford 2009 5. A. Pilbeam "Market Leader, Business English", Pearson Longman 2010 6. Słowniki specjalistyczne pol.ang.i ang.pol.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.

M uu_uu	M_GA_01
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Francuski B2 <i>Foreign language 1 - French B2</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,3/0,7
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Elżbieta Karolak
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1) Berthet - Alter Ego - B2, Hachette Livre 2008 2) G. Capelle - Espaces 2 i 3, Hachette Livre 2008 3) Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du français avec 250 exercices” Wyd. CLE International 2007 4) C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II” Wyd. Hachette 2006 5) „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.

M_uu_uu	M_GA_01
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Niemiecki B2 <i>Foreign language 1 - German B2</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,3/0,7
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1) S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska - Welttour 3 - Nowa Era Sp. z o.o. 2013 2) B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch - profil turystyczno - gastronomiczny - Nowa Era - Sp. z o.o. 2013 3) H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner - Schritte international 5 i 6 - Hueber Verlag 2012 4) S. Mróz - Dwornikowska, K. Szachowska - Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o. 2013 5) M. Ptak "Grammatik Intensivtrainer ",Langenscheidt 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.

M uu_uu	M_GA_01
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Rosyjski B2 <i>Foreign language 1 - Russian B2</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,3/0,7
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Anna Baran
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1) A. Ślęzak-Gwizdała, O. Tatarczyk - Ekspres na Wschód- COGIT 2011 2) Pado Start ru. 2 WSIP 2006 3) Kaźmierak i inni Русский язык подготовительные материалы к экзамену TELC Wyd UMCS 2006 4) L. Fast, M. Zwolińska Русский язык в деловой среде ч I,II, III wyd. Poltext 2010 5) Słowniki języka ros., rolniczy, techniczny, biznesu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.

M uu_uu	M_GA_02
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej historii gastronomii i jej ukazanie w aspekcie kulturowym i religijnym. Przeprowadzanie analizy dotyczącej kształtowania się sztuki kulinarnej na przełomie wieków i jej wpływ na wrażliwość estetyczną, kulturową i religijną człowieka. Dodatkowo program przedmiotu obejmuje przekazanie wiedzy nt. motywów kulinarnych w sztuce i religii jako źródła historycznego z uwzględnieniem odniesienia między sztuką a kuchnią.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym stanowi specyficzną i fachową subdyscyplinę obejmującą historyczną analizę zmian zachodzących w jej kształtowaniu i roli w życiu człowieka na przełomie wieków. Tematyczna treść przedmiotu obejmuje analizę historycznych form usług gastronomicznych i zmienności jedzenia oraz ich funkcji w różnych czasach i kulturach. Wskazuje miejsce historii oraz kultury żywienia na kształtowanie się tradycji i zachowań kulturowych oraz religii człowieka w różnych epokach: Starożytność: powstanie kuchni śródziemnomorskiej i trwałość diety śródziemnomorskiej. Średniowiecze: post, smak, władza i handel przyprawami. Renesans: odrodzenie starożytnych teorii dietetycznych, drukowane książki kucharskie i dyskusja na temat postu. Odkrycia geograficzne oraz początki globalizacji produkcji i handlu żywnością. Smak baroku: odczuwanie i wartościowanie jedzenia na przykładzie staropolskich traktatów żywieniowych. Kucharz francuski i powstanie klasycznej kuchni francuskiej. Ekspansja nowego modelu kulinarnego w Europie i na świecie. Epoka restauracji: gastronomia, krytyka kulinarna i smakoszostwo. „Nowoczesność” jedzenia. Globalizacja i industrializacja produkcji żywności Kuchnia ludowa, ekologiczna i nowoczesne. Współczesne trendy w gastronomii a historia, tradycja i ekologia
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szymanderska H., 1999r., "Sekret kucharski, czyli co jadano w Soplicowie", wyd. Prószyński i S-k, Warszawa,,, 2. Malaguzzi S, 2009r., "Wokół stołu. Leksykon", wyd. Arkady, Warszawa. 3. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003. 4. Dembińska M., Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium ferculorum z 1682 r. [w:] Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego, Wrocław 1989, s. 191-199. 5. Dumanowski J., Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw,

	<p>oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.</p> <p>6. Dumanowski J. Wino, oliwa i post. Morze Śródziemne w kuchni staropolskiej [w:] Czy Polska leży nad Morzem Śródziemnym, red. R. Kusek, J. Sanetra-Szeliga, Kraków 2012, s. 387-418.</p> <p>7. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</p> <p>8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</p> <p>9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</p> <p>LIT.UZUPEŁNIAJĄCA:</p> <p>1. Czasopisma i inne źródła literaturowe, "z zakresu tematyki przedmiotu".</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, dyskusje tematyczne w grupach

M_uu_uu	M_GA_03
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 <i>Physical education 1</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 1/0
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr M. Sierakowska
Jednostka oferująca moduł	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Doskonalenie elementów technicznych i taktycznych wybranych gier zespołowych w formie ścisłej i zabawowej: <ul style="list-style-type: none"> – koszykówki - podania i chwyty, kozłowanie i rzuty do kosza z miejsca i dwutaktu, obrona każdy swego – siatkówki - odbicia piłki sposobem górnym i dolnym, zagrywka sposobem dolnym i tenisowym, nagranie i wystawienie oraz atak piłki przy ustawieniu podstawowym <p>Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń</p> <p>Ćwiczenia przy muzyce doskonalące koordynację ruchową, wzmacniające i rozciągające mięśnie posturalne ciała z wykorzystaniem różnych przyborów, nauczanie podstawowych kroków aerobiku</p> <p>Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu z wykorzystaniem sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji fizycznej poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Huciński T., Podstawy obrony w koszykówce. Katowice 1993 2. Oszał H., Kasperzec M., Koszykówka. Kraków 1998 3. FIBA, Koszykówka dla młodych zawodników. Warszawa 2002 4. Grządziel G., Piłka siatkowa. technika, taktyka i elementy minisiatkówki. Wyd. AWF Katowice 2006 5. Grządziel G., Ljach W. Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. COS Warszawa 2000 6. Aaberg E. Trening siłowy - mechanika mięśni. Wyd. Aha, Łódź 2009 7. Schoenfeld B. Idealna kobieca sylwetka - 118 ćwiczeń w siłowni. Wyd. Aha, Łódź 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> – zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia

M uu_uu	M_GA_03
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 <i>Physical education 2</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 1/0
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr M. Sierakowska
Jednostka oferująca moduł	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	<p>Doskonalenie elementów technicznych i taktycznych wybranych gier zespołowych w formie fragmentów gry</p> <ul style="list-style-type: none"> – koszykówki - podania i chwyty, kozłowanie i rzuty do kosza z miejsca i dwutaktu, obrona każdy swego i obrona strefą, doskonalenie elementów w małych grach i grze uproszczonej – siatkówki - odbicia piłki sposobem górnym i dolnym, zagrywka sposobem dolnym i tenisowa, nagranie i wystawianie oraz atak piłki przy ustawieniu podstawowym, doskonalenie elementów w małych grach i grze uproszczonej <p>Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń</p> <p>Ćwiczenia przy muzyce doskonalące koordynację ruchową, wzmacniające i rozciągające mięśnie posturalne ciała z wykorzystaniem różnych przyborów, nauczanie prostych kombinacji kroków aerobiku</p> <p>Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu z wykorzystaniem sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji fizycznej poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Huciński T., Podstawy obrony w koszykówce. Katowice 1993 2. Oszaś H., Kasperzec M., Koszykówka, Wyd. AWF Kraków 1998 3. FIBA, Koszykówka dla młodych zawodników, Warszawa 2002 4. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini siatkówki, AWF Katowice 2006 5. Grządziel G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń, COS Warszawa 2000 6. Aaberg E., Trening siłowy - mechanika mięśni. Wyd. Aha, Łódź 2009 7. Schoenfeld B., Idealna kobieca sylwetka 118 ćwiczeń w siłowni, Wyd. Aha, Łódź 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> – zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia

M uu_uu	M_GA_04
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty roślinne w gastronomii <i>Plant-based raw materials and products</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	6 1,88/4,12
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Wojciech Radzki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wartością odżywczą i dietetyczną surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego oraz możliwością wykorzystania ich w gastronomii
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Na wykładach omawiane są surowce i produkty pochodzenia roślinnego i grzybowego (warzywa, owoce, grzyby, zioła i przyprawy, zboża) z uwzględnieniem ich wartości odżywczej oraz możliwości wykorzystania w gastronomii. Wykłady obejmują również podstawowe informacje z zakresu utrwalania żywności. Ćwiczenia obejmują: ocenę towaroznawczą owoców, warzyw, grzybów, ziół i przypraw, zbóż; wykonywanie analiz sensorycznych i chemicznych; sporządzanie potraw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Lektura obowiązkowa: - skrypty do ćwiczeń Lektura zalecana: - Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. Warszawa, 2004 - Świetlikowska K.: Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Warszawa, 2008 - Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna Technologia Żywności. Warszawa, 2004
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja, obrona sprawozdań.

M uu_uu	M_GA_05
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii <i>Animal raw materials and products in gastronomy</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	6 3/3
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy i zdobycie umiejętności z zakresu charakterystyki surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii. Omówienie wpływu sposobów pozyskiwania surowców oraz czynników egzo- i endogennych na ich jakość i przydatność kulinarną. Nabycie praktycznych umiejętności oceny towaroznawczej surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów	Mięso zwierząt rzeźnych - pozyskiwanie surowca (rasy zwierząt, ubój, rozbiór) Mięso zwierząt rzeźnych - skład chemiczny i wartość odżywcza Mięso zwierząt rzeźnych - wpływ przemian poubojowych na jakość i przydatność kulinarną mięsa (kruchość mięsa) Mięso drobiowe - pozyskiwanie i charakterystyka Wędliny - klasyfikacja i zarys technologii Tłuszcze zwierzęce (smalec, łój) Mleko spożywcze i napoje mleczne fermentowane Sery twarogowe, podpuszczkowe i topione Tłuszcze mleczne (masło, śmietana) Konserwy mięsne i rybne Ryby i owoce morza Jaja i przetwory jajowe Miód i produkty pszczele
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 2. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, 2010 3. Jaworska D.: Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wydawnictwo SGGW, 2014 4. Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego: surowce. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, 2007 5. Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, 2014
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład multimedialny 2. ćwiczenia laboratoryjne na stanowiskach oceny fizykochemicznej

M uu_uu	M_GA_06
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia <i>Chemistry</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 2,5/2,5
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.

M uu_uu	M_GA_07
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności <i>General and food microbiology</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 2,7/1,3
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Anna Krzepińko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Zapoznanie się studenta z podstawowymi wiadomościami teoretycznych dotyczących morfologii, fizjologii i ekologii mikroorganizmów oraz ich rolą w produkcji, przechowywaniu i użytkowaniu żywności. Zaznajomienie z możliwościami zapobiegania i zwalczania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową i zagadnieniami związanymi z mikrobiologicznym bezpieczeństwem żywności Opanowanie podstawowych technik pracy mikrobiologicznej: izolowanie mikroorganizmów, posiewów, hodowli, barwienia, wizualizacji preparatów mikroskopowych, oznaczania liczebności grup fizjologicznych mikroorganizmów. Znajomość zasad i celowości wykonywania badań mikrobiologicznych.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Treści wykładowe. Poglądy na współczesną klasyfikację mikroorganizmów; Budowa wirusów oraz mikroorganizmów prokariotycznych i eukariotycznych; cechy genetyczne, biochemiczne, metaboliczne i fizjologiczne mikroorganizmów; poznanie najważniejszych cech biologicznych bakterii, wirusów i grzybów występujących fizjologicznie oraz istotnych w produkcji i utrzymaniu jakości żywności; podstawowe mechanizmy przemian metabolicznych u mikroorganizmów i znaczenie tych procesów z dla mikrobiologii żywności; znaczenie mikroorganizmów w powstawaniu produktów spożywczych, wpływ obecności i rodzaju mikroorganizmu na jakość, trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności; sposoby zapobiegania i zwalczania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową, podstawowe zagadnienia związane z mikrobiologicznym bezpieczeństwem żywności. Ćwiczenia obejmują: przygotowanie pożywek mikrobiologicznych oraz szkła i sprzętu laboratoryjnego do izolowania oraz badania mikroorganizmów. Zasady poboru i przygotowania próbek do analiz mikrobiologicznych. Nauka sporządzania preparatów mikroskopowych i posługiwania się mikroskopem świetlnym. Techniki posiewu i hodowli drobnoustrojów oraz izolacji czystych kultur.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1996; Nicklin J. i in. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa; 2000; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, 2004; Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Stosowane metody dydaktyczne: wykład informacyjny, multimedialny, ćwiczenia eksperymentalne, obserwacje mikroskopowe, sprawdziany, odpowiedź ustna, sprawozdania.

M uu_uu	M_GA_08
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Biofizyka <i>Biophysics</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 2/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Marta Arczewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Fizyki
Cel modułu	Celem modułu jest nabycie wiedzy w zakresie fizyki i biofizyki oraz umiejętności jej wykorzystania do ilościowego opisu zjawisk podczas produkcji i przetwarzania żywności. Zapoznanie się z podstawami teoretycznymi oraz praktycznymi różnych metod badawczych stosowanych w naukach o żywności. Umiejętność opisu zjawisk fizycznych będących podstawą działania urządzeń wykorzystywanych w gastronomii i życiu codziennym.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Oddziaływania stabilizujące strukturę związków biologicznie czynnych. Wiązania/siły Van der Waalsa, wiązania wodorowe. Woda w układach biologicznych. Oddziaływania w przyrodzie. Zasady dynamiki Newtona. Zasady zachowania w mechanice. Hydrostatyka i hydrodynamika cieczy doskonałej i lepkiej. Płyny niutonowskie i nieniuonowskie. Ruch drgający i falowy. Elementy akustyki w badaniu żywności. Kinetyczno - molekularna teoria budowy materii. Parametry i funkcje termodynamiczne. Przemiany fazowe. Zasady termodynamiki. Metody pomiaru właściwości cieplnych. Właściwości promieniowania elektromagnetycznego. Optyka geometryczna i falowa. Biofizyka narządu widzenia. Podstawy spektroskopii molekularnej: elektronowej spektroskopii absorpcyjnej oraz fluorescencyjnej. Elementy fizyki jądrowej. Detekcja promieniowania jonizującego. Efekty wywoływane przez promieniowanie jonizujące w materiale biologicznym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. D. Halliday, R. Resnick, J. Walker, Podstawy fizyki 1-5, PWN, Warszawa 2003. 2. A. Pilawski, Podstawy biofizyki. Podręcznik dla studentów medycyny, PZWL, Warszawa 1985. 3. W. Leyko, Biofizyka dla biologów, PWN, Warszawa, 1997 4. S. Przystański, Fizyka z elementami biofizyki i agrofizyki, Wrocław, 2001 5. Biofizyka pod red F. Jaroszyka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2002 6. Z. Kęcki, Podstawy spektroskopii molekularnej, PWN, Warszawa, 1975 7. Pietruszewski S., Kurzyp T., Kornarzyński K.: Przewodnik do ćwiczeń z fizyki dla studentów Wydziału Inżynierii Produkcji. Wydawnictwo UP, Lublin 2010, skrypt do ćwiczeń laboratoryjnych.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - forma ustna z prezentacją multimedialną. Konsultacje zarówno regularne, jak też organizowane w indywidualnych przypadkach, ćwiczenia audytoryjne, wykonywanie doświadczeń, dyskusja i interpretacja wyników oraz indywidualne sprawozdania studenckie z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych. Kolokwia pisemne obejmujące materiał realizowany w laboratorium. Test kompetencyjny - test pisemny z treści przekazanych podczas wykładów.

M uu_uu	M_GA_09
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia aromatów i przypraw <i>History of aromas and spices</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii przypraw i aromatów. Stosowanie przypraw i aromatów jest znane od najdawniejszych czasów. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad syntetycznymi dodatkami do żywności, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia stosowania aromatów i przypraw na świecie. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie roślinnymi surowcami przyprawowymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Przyprawy i aromaty mają istotne znaczenie w produkcji żywności, gastronomii i sztuce kulinarnej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aromaty i przyprawy Hans Gerlach Mak Verlag 2011 2. Przyprawy z całego świata Biruta Markuza Zysk i S-ka 3. Przyprawy i mieszanki przypraw Hanna Szymanderska Świat Książki 4. Historia smaku. Jak warzywa i przyprawy budowały fortuny, wywoływały wojny i wpędzały ludzi w szaleństwo Bruce Bryan Bieguny 2009 5. Roczniki „Wiadomości zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

M uu_uu	M_GA_09
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia ziołolecznictwa <i>History of herbal medicine</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003 2. Roczniki „Wiadomości zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

M uu_uu	M_GA_10
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka <i>Bases of human nutrition</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 2,5/2,5
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012, Wyd. Polhealth, M. Jarosz Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne 3) pogadanka 4) obrona projektu diety 5) wykład

M uu_uu	M_GA_11
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Matematyka z elementami statystyki <i>Mathematics with elements of statistics</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 3/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Andrzej Kornacki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zastosowań Matematyki i Informatyki
Cel modułu	Celem modułu (przedmiotu) jest zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z matematyki wyższej obejmującymi rachunek macierzowy, wektorowy, różniczkowy oraz elementy programowania liniowego i teorii optymalnej diety. Znajomość tych zagadnień umożliwi studentom zrozumienie i opisywanie procesów występujących w gastronomii przy użyciu języka matematycznego. Kolejnym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi metodami wnioskowania statystycznego wykorzystywanego do analizy wyników eksperymentów.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Obliczanie wyznacznika metodą Laplace'a i Sarrusa. Działania na macierzach. Rozwiązywanie układu równań metodą macierzową lub wzorami Cramera. Twierdzenie Kroneckera-Capellego. Równania płaszczyzny i prostej w R ³ . Obliczanie granic i badanie ciągłości funkcji. Obliczanie pochodnych i ich wykorzystanie do badania monotoniczności i znajdowania ekstremum funkcji. Rozwijanie funkcji w szereg Taylora i Mac Laurina. Formułowanie zagadnienia pierwotnego i dualnego programowania liniowego. Znajdowanie rozwiązań optymalnych metodą simpleksu. Wykorzystanie metod programowania liniowego do ustalania optymalnej diety. Znajdowanie prostej regresji, współczynnika korelacji i determinacji. Testowanie hipotezy o średniej i dwóch średnich. Badanie zgodności rozkładów testem chi-kwadrat.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa Gdowski B., Pluciński E. (1979) „Zadania z rachunku wektorowego i geometrii analitycznej” PWN, Warszawa. Jędrzejczyk Z., Kukuła K., Skrzypek J., Walkosz A. (2006) „Badania operacyjne w przykładach i zadaniach”. Niedokos E. (1995) „Zastosowanie rachunku prawdopodobieństwa i statystyki matematycznej. Wyd AR Lublin. Literatura uzupełniająca. Osypiuk E., Pisarek I (2004) „Zbiór zadań z matematyki dla studentów uczelni rolniczych” Wyd. AR Lublin.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Planowane treści kształcenia będą przekazywane na wykładach przygotowywanych i prowadzonych klasycznie przy tablicy. Ćwiczenia będą realizowane w grupach audytoryjnych i na zajęciach laboratoryjnych z wykorzystaniem komputerów. Na zajęciach (wykład bądź ćwiczenia) prowadzone będą dyskusje na aktualnie przerabiane tematy.

M uu_uu	M_GA_12
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Biochemia i chemia żywności <i>Biochemistry and food chemistry</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 3/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Anna Jakubczyk
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy na temat składników żywności, ich funkcjonalnych właściwościach, przemian zachodzących w organizmie oraz podczas procesów technologicznych.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Molekularne podstawy biochemii. Konformacja i mechanizm działania enzymów. Czynniki determinujące szybkość i przebieg reakcji enzymatycznych. Znaczenie koenzymów i witamin w reakcjach enzymatycznych Enzymy żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Omówienie podstawowych szlaków metabolicznych składników odżywczych występujących w żywności: białka, węglowodany, lipidy. Etapy utleniania biologicznego i rola uzyskanych produktów w procesach metabolicznych. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i jej magazynowanie. Przemiany składników żywności zachodzące podczas procesów technologicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klyszejko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005, 2. Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003, 3. Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000, 4. Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008, 5. Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009, 6. Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009, 7. Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998, 8. Sikorski Z. Chemia żywności t. 1, 2 i 3, Wyd. WNT, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz biochemicznych 2) ćwiczenia audytoryjne 3) wykład

M uu_uu	M_GA_13
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe <i>Food law</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 1/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Barbara Baraniak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z obowiązującym ustawodawstwem żywnościowo-żywieniowym oraz wyrobienie umiejętności posługiwania się aktami normatywnymi.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Rodzaje aktów normatywnych, organy uprawnione do ich wydawania, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej. Stan aktualny polskiego prawa żywnościowego. Zakres przedmiotowy i podmiotowy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Określenie pojęć stosowanych w ustawie. Rozporządzenia dotyczące: substancji dodatkowych, zanieczyszczeń żywności, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i wzbogacania żywności, znakowania żywności. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności. Monitoring żywności i żywienia.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 136, poz. 914. 2. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dziennik Ustaw, 2006, Nr 122, poz. 851 (z późniejszymi zmianami). 3. Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 112, poz.744 4. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 2007, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z.o.o., Gdańsk 5. Aktualne Rozporządzenia Ministra Zdrowia opublikowane w Dzienniku Ustaw.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja

M uu_uu	M_GA_14
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy technologii gastronomicznej <i>The basis of gastronomic technology</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	6 3/3
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Marta Zalewska-Korona
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Wykład obejmuje wiedzę dotyczącą: wyposażenia części produkcyjnej, handlowej i ekspedycyjnej w podstawowy sprzęt, podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej (obróbkę wstępną i właściwą), zasad sporządzania i serwowania przekąsek, zup, drugich dań, deserów, napojów alkoholowych i bezalkoholowych w tym herbaty, kawy, wina i koktajli. Systemy zapewniania jakości, system HACCP - analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli jako gwarancja bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Ćwiczenia obejmują przykładowe wykonanie wybranych potraw i napojów oraz ich ocenę sensoryczną.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1997 3. Mikuta B., 1998. Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Cz. I. Format-AB Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) ćwiczenia audytoryjne 2) ćwiczenia laboratoryjne 3) wykład 4) dyskusja

M uu_uu	M_GA_15
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	BHP z ergonomią <i>Health and safety with ergonomics</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 0,8/0,2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Halina Pawlak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną w zakresie dostosowania urządzeń, stanowisk pracy, technologii oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych cech i możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi chroniącymi pracownika. Zapoznanie studentów z uregulowaniami z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Ergonomia - geneza i rozwój, przedmiot, zadania oraz cele. Układ człowiek - maszyna - podstawowe funkcje układu, obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i ich wpływ na zdrowie i obciążenie pracą pracowników zakładów gastronomicznych. Optymalizacja warunków pracy i działań profilaktycznych wynikających z diagnozy ergonomicznej prowadzonej w gastronomii. Wybrane aspekty prawnej ochrony pracy, przepisy ogólne i branżowe bhp w Polsce i UE. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy w małych i średnich zakładach gastronomicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rosner J. Ergonomia. PWE, Warszawa 1985. 2. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 3. Olszewski J. Podstawy ergonomii i fizjologii pracy. Wyd. Akademia Ekonomiczna, Poznań 1997. 4. Górska E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. 5. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja

M uu_uu	M_GA_16
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza żywności <i>Food analysis</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 2,68/2,32
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Monika Sujka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi metodami badawczymi (miareczkowymi, spektroskopowymi, optycznymi, elektrochemicznymi, rozdzielczymi i sensorycznymi) stosowanymi w ocenie żywności, a także przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu metrologii oraz zasad pobierania próbek.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod miareczkowych, spektroskopowych i optycznych (spektrofotometria UV-Vis i IR, AAS, AES, fluorymetria, refraktometria i polarymetria), metod elektrochemicznych (potencjometria i miareczkowanie potencjometryczne), analizy organoleptycznej oraz technik chromatograficznych (HPLC i GC) w ocenie żywności. Ćwiczenia obejmują analizę ilościową i jakościową podstawowych składników chemicznych żywności oraz ocenę jej jakości sensorycznej z zastosowaniem wybranych metod; zasady postępowania z próbkami różnego rodzaju oraz analizę i interpretację otrzymanych wyników.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Wierciński J. Przewodnik do ćwiczeń z instrumentalnej analizy chemicznych składników żywności. WAR, Lublin, 1999, 2004. 2. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008. Literatura zalecana: 1. Szczepaniak W. (red.). Metody instrumentalne w analizie chemicznej. PWN, Warszawa, 1999. 2. Szyszko E. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa, 1982. 3. Witkiewicz Z. Podstawy chromatografii. WNT, Warszawa, 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.

M uu_uu	M_GA_17
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Inżynieria produkcji w gastronomii <i>Production engineering in gastronomy</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 3/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Marcin Mitrus
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii Procesowej
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom wybranych zagadnień z zakresu Inżynierii procesowej niezbędnych dla zrozumienia podstawowych operacji i procesów jednostkowych występujących w przetwórstwie spożywczym. Podbudowa matematyczna opisująca te procesy daje podstawy do dalszych studiów z zakresu inżynierii branżowych oraz technologii i projektowania przetwórstwa rolno-spożywczego.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Zajęcia obejmować będą zagadnienia związane z tematami: Reologia cieczy. Formowanie i ekstrudowanie. Fluidyzacja – teoria procesu fluidyzacji, aparaty, zastosowanie. Mechaniczne rozdzielanie układów niejednorodnych: prasy, filtracja, urządzenia. Sedymentacja, rozdzielanie zawiesin w polu siły odśrodkowej: zastosowanie, dobór urządzeń. Mieszanie i aglomeracja. Rozdrabnianie ciał stałych: maszyny i urządzenia rozdrabniające, kryteria doboru maszyn. Rozdrabnianie cieczy – teoria rozdrabniania cieczy, homogenizacja i rozpylanie cieczy. Ekstrakcja – podstawy procesu, zastosowanie ekstrakcji w przemyśle spożywczym. Destylacja i rektyfikacja – opis procesu, instalacje stosowane w przemyśle spożywczym. Procesy sorpcyjne – absorpcja i adsorbery, adsorpcja i adsorbery, desorpcja. Liofilizacja – opis procesu, zastosowanie w przemyśle spożywczym. Krystalizacja – ogólna charakterystyka procesu, kinetyka krystalizacji, krystalizatory. Procesy membranowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, WNT, Warszawa, 2005. 2. Lewicki P., Witrowa-Rejchert D.: Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego (część 1 i 2), Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2002. 3. Budny J.: Zasady Inżynierii chemicznej, WNT, Warszawa 1976. 4. Ciborowski J.: Inżynieria Procesowa, WNT, Warszawa, 1973. 5. Pawłow K.F.: Przykłady i zadania z zakresu aparatury i inżynierii chemicznej, WNT, Warszawa, 1978. 6. Serwiński M.: Zasady inżynierii chemicznej i procesowej, WNT, Warszawa, 1982. 7. Selecki A., Gradoń L.: Podstawowe procesy przemysłu chemicznego, WNT 1985.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - stanowiskowe i obliczeniowe

M uu_uu	M_GA_18
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia potraw i napojów <i>Meals and drinks technology</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	6 3/3
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykład obejmuje wiedzę dotyczącą zasad sporządzania przekąsek, zup, drugich dań, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Ćwiczenia obejmują przykładowe wykonanie wybranych potraw i napojów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. A. Kmiołek. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Technologia gastronomiczna Cz. 2. WSiP, Warszawa 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne 2) ćwiczenia laboratoryjne 3) wykład 4) dyskusja

M_uu_uu	M_GA_19
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Grafika inżynierska <i>Engineering graphics</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 2/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Jan Sobechowicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii Mechanicznej i Automatyki
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami płaskiego odwzorowania rzeczywistości przestrzennej tj. rzutowanie prostokątne, aksonometria. Studenci poznają również rysunek techniczny architektoniczno - budowlany ,oznaczenia stosowane na schematach procesów technologicznych oraz przykładowe schematy maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Wykłady: Znornalizowane elementy rysunku technicznego. Metody płaskiego odwzorowania rzeczywistości przestrzennej: rzut prostokątny, rzut aksonometryczny,. Rysunek architektoniczno-budowlany; zasady przedstawiania rzutów, przekrojów, elewacji, elementów budynków na rysunkach. Oznaczenia stosowane na schematach procesów technologicznych Ćwiczenia: Wykonanie rysunków technicznych przedmiotu w oparciu o jego rysunek aksonometryczny. Wykonanie rysunku wymiarowego bryły w trzech rzutach prostokątnych (widok i dwa przekroje). Sporządzenie rysunku aksonometrycznego bryły. Analiza rysunków architektoniczno-budowlanych poprzez wykonanie modyfikacji istniejącego projektu (części rysunkowej - rzutu kondygnacji).
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Bieniasz J., Januszewski B., Piekarski M.: Rysunek techniczny w budownictwie. Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2002. 2. Chwiej M.: Aparatura przemysłu spożywczego. PWN, Warszawa 1984 3. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna: Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych Rea 2011 4. Lewandowski Tadeusz, Rysunek techniczny WSiP 2010, 5. Neryng A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Wydawnictwo SGGW, 2003. Literatura zalecana: 1. Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, 2013 Polskie Normy: 2. PN-EN ISO 5456-1:2002: Rysunek techniczny Metody rzutowania. Część 1: Postanowienia. 3. PN-EN ISO 5456-2:2002: Rysunek techniczny. Część 2: Przedstawienie prostokątne. 4. PN-EN ISO 5456-3:2002: Rysunek techniczny. Część 3: Przedstawienie aksonometryczne. 5. PN-EN ISO 129:1996: Rysunek techniczny. Wymiarowanie. Zasady ogólne. Definicje. 6. PN-EN ISO 10628:2005 symbole stosowane w technologii chemicznej

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="584 152 1445 212">1. Metoda podająca: wykłady z zastosowaniem środków audio-wizualnych.<li data-bbox="584 215 1445 280">2. Metody praktyczne: ćwiczenia projektowe - wykonywanie rysunków i szkiców
--	---

M uu_uu	M_GA_20
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Higiena żywności w gastronomii <i>Food hygiene in gastronomy</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 2/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Agnieszka Latoch
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Przekazanie studentom wiedzy i umiejętności z zakresu: a) wymagań prawnych dotyczących higieny produkcji, b) identyfikacji i sposobów kontroli zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, c) zasad higieny wymaganych w procesie produkcyjnym, d) systemowej kontroli higieny z zakładzie produkcyjnym
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykłady: prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, oddziaływanie środowiska na higienę produkcji i bezpieczeństwo żywności, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, procesy dezynsekcji i, deratyzacji, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, nadzór sanitarny nad produkcją żywności. Ćwiczenia: identyfikacja i środki kontroli zagrożeń chemicznych, fizycznych i biologicznych mogących wystąpić w poszczególnych grupach produktów spożywczych; działania systemowe w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwołak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. Prawo żywnościowe - akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Formy: wykład Metody: wykład informacyjny, wykład problemowy, zespołowo wykonywane sprawozdania/prezentacje multimedialne/plakat tematyczny, dyskusja.

M uu_uu	M_GA_21
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Procesy cieplne w gastronomii <i>Thermal processes in gastronomy</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 2/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Techniki Ciepłej
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie podstaw procesów cieplnych z ukierunkowaniem na ich wykorzystanie w gastronomii.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykłady: Podstawowe pojęcia i zasady termodynamiki. Charakterystyka i rodzaje wymiany ciepła - promieniowanie, przewodzenie, konwekcja; złożony ruch ciepła - wnikanie i przenikanie. Bilans cieplny urządzeń - przykłady. Właściwości termofizyczne żywności. Źródła energii cieplnej w gastronomii. Nośniki ciepła w gastronomii, powietrze, woda, para wodna i tłuszcze. Zmiany właściwości żywności podczas obróbki cieplnej. Podstawy procesów suszarniczych. Ćwiczenia: Przykłady obliczeniowe bilansowania procesów cieplnych z ukierunkowaniem na gastronomię. Bilanse masowe i cieplne wybranych układów i urządzeń. Wygłoszenie prezentacji i dyskusja odnośnie doboru i charakterystyki metody obróbki cieplnej wybranego rodzaju żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Dziki D. (red.) 2014. Technika cieplna: wybrane zagadnienia, wyd. UP Lublin, 2. Wiśniewski S., Wiśniewski T.S., 2009, "Wymiana ciepła", wyd. WNT W-Wa, 3. Kaleta A., Górnicki K. , 2009, "Podstawy techniki cieplnej w inżynierii rolniczej", wyd. SGGW W-Wa, 4. Niesteruk R. 1999. Właściwości termofizyczne żywności. Cz. 1 i 3. wyd. Politechnika Białostocka.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia obliczeniowe i problemowe, dyskusje dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i prezentacji.

M uu_uu	M_GA_22
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy hotelarstwa <i>Hotel industry</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1/1
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu hotelarstwa ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących gastronomii we współczesnym hotelu.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Historia hotelarstwa w Polsce i na świecie. Klasyfikacji i kategoryzacji zakładów hotelarskich i innych obiektów turystycznych. Struktura organizacyjna współczesnego zakładu hotelarskiego. Pojęcie i rodzaje usług hotelarskich. Wyposażenie jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnego użytku. Zadania, organizacja i technika pracy recepcji. Organizacja i technika pracy służby piętér. Pion gastronomiczny w zakładach hotelarskich. Specyfika gastronomii hotelowej. Room service. Pion wielofunkcyjny. Pion związany z zagospodarowaniem wolnego czasu. Infrastruktura techniczna hotelu. Bezpieczeństwo gościa. Przystosowanie hotelu dla osób niepełnosprawnych. Zaplecze administracyjne hotelu. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Systemy i łańcuchy hotelowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Milewska M., Włodarczyk B. 2009 Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa 2. Błądek Z. 2001 Hotele. Projektowanie. Programowanie. Wyposażenie. Palladium. Poznań 3. Orłowska J., Tkaczyk M. 2008 Organizacja pracy w hotelarstwie. cz.1 i cz. 2 REA, Warszawa 4. Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład. prezentacja multimedialna, filmy dydaktyczne, dyskusja.

M uu_uu	M_GA_23
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Sztuka kulinarna i kuchnie świata <i>Culinary art and world cooking</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	6 2/4
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Bożena Sosnowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywności Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat sztuki przyrządzania pożywnych, smacznych i estetycznych potraw, przygotowania surowca do wykonania elementów dekoracyjnych oraz kulturalnych i geograficznych uwarunkowań rozwoju kuchni regionalnych, praktycznych umiejętności w zakresie wykonywania elementów dekoracyjnych potraw oraz rozwijanie kreatywności w wykonywaniu elementów dekoracyjnych.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykład: Kulturowe i geograficzne uwarunkowania rozwoju kuchni regionalnych na świecie. Zasady dekorowania potraw. Surowce stosowane do dekoracji, ich przygotowanie do wykonania elementów dekoracyjnych. Dekoracje cukiernicze (karmel, masa cukrowa, czekolada, masa maślana). Wypieki dekoracyjne. Carving - charakterystyka, technika, stosowane narzędzia. Podstawy kuchni molekularnej. Produkty fermentowane oraz dzikie rośliny wykorzystywane w gastronomii. Ćwiczenia: Zastosowanie potraw z różnych stron świata w żywieniu w Polsce. Opracowanie i wykonanie pieczywa dekoracyjnego. Praktyczne poznanie technik zdobienia cukierniczego oraz carvingu. Przygotowanie wybranych potraw z kuchni świata wraz z dekoracją - projekt studencki.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. Literatura dodatkowa: 1. Barham P (2001) The Science of Cooking, Springer, Berlin 2. Gózdź J., Syndoman P. (2012) Dekorowanie potraw, Buchmann, Warszawa 3. Halbański M.E. (2000) Potrawy z różnych stron świata, Książka i Wiedza, Warszawa 4. Kuchnia - magazyn dla smakoszy, Prószyński i S-ka
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład z prezentacją multimedialną połączony z dyskusją 2. ćwiczenia laboratoryjne - technologiczne 3. ćwiczenia audytoryjne 4. projekt studencki

M_uu_uu	M_GA_24
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 2/3
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	<p>Wykład: Wyposażenie zaplecza gastronomicznego. Urządzenia do obróbki mechanicznej (m. in. ocieraczki, rozdrabniacze, mieszadła, ugniataarki, blendery, miksery, maszyny uniwersalne). Urządzenia do obróbki cieplnej (m. in. trzony kuchenne, patelnie mechaniczne, frytownice, kotły warzelne, piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe, piekarniki, kuchnie mikrofalowe, płyty grzewcze, grille). Meble gastronomiczne, zlewozmywaki, okapy. Urządzenia do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym (zmywarki, wyparzaczki). Podstawowe urządzenia do przechowywania surowców i produktów (chłodziarki, zamrażarki, komory chłodnicze i mroźnicze, bemaury). Sprzęt gastronomiczny (m. in. pojemniki, noże, gary, patelnie, wagi, termometry). Wyposażenie baru (m. in. ekspresy do kawy, dyspensery, wytwornice lodu, drobny sprzęt barowy). Wyposażenie sal konsumpcyjnych.</p> <p>Ćwiczenia obejmują wykonanie badań stanowiskowych z wykorzystaniem wybranych urządzeń gastronomicznych do obróbki mechanicznej (ocieraczka, krajalnica, szatkownica, mikser planetarny, blender) i cieplnej (frytownica, płyta grzejna, trzon kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, piec do pizzy) oraz zapoznanie z podstawowym wyposażeniem.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Glissen W. 2011 Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3 2. Hoszek W. 2005 Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa. 3. Neryng A. 2003 Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Warszawa SGGW 4. Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, filmy dydaktyczne, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz

M_uu_uu	M_GA_25
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie zakładów gastronomicznych <i>Technological design of catering establishments</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 3,8/1,2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Aldona Sobota
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych. W ramach modułu studenci nabędą umiejętność czytania i posługiwania się dokumentacją techniczną oraz poznają zasady prawidłowego planowania procesu produkcji.
Treści modułu kształcenia - zwięzły opis ok. 100 słów	Zakres wykładów i ćwiczeń obejmuje: zasady opracowywania dokumentacji technicznej, podstawowe oznaczenia stosowane w rysunku budowlanym; projekt technologiczny jako część dokumentacji technicznej; bilanse materiałowe; projektowanie programu produkcji; projektowanie technologii produkcji potraw; dobór urządzeń i wyposażenia w zakładach gastronomicznych; rozmieszczanie urządzeń; projektowanie pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i konsumpcyjnych, zatrudnienie, projektowanie pomieszczeń socjalnych i sanitarnych; zapotrzebowanie na czynniki energetyczne; technologiczne wytyczne dla branż; wymogi bezpieczeństwa przeciwpożarowego w projektowaniu technologicznym; plan zagospodarowania terenu.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Wykłady prowadzącego 2. Grzebińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo SGGW. 2012. Literatura zalecana: 1. Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW. 2011. 2. Dostępna przykładowa dokumentacja techniczna. 3. Miśniakiewicz E., Skowroński W. Rysunek techniczny budowlany. Wydawnictwo: Arkady. 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, prezentacje graficzne, indywidualna praca projektowa ze studentem w ramach ćwiczeń, obliczenia matematyczne, polemiki i dyskusje, obrona projektu technologicznego.

M uu_uu	M_GA_26
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Właściwości fizyczne żywności <i>Physical properties of food</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 3/2
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Beata Ślaska-Grzywna
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z właściwościami fizycznymi surowców i produktów spożywczych. Studenci nauczeni zostaną zasad przeprowadzania oceny organoleptycznej i analizy sensorycznej żywności, oznaczania właściwości fizycznych surowców spożywczych i wybranych grup żywności.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Analiza sensoryczna żywności, metody i warunki prowadzenia oceny sensorycznej. Tekstura żywności – definicje, metody pomiaru. Właściwości fizyczne materiałów sypkich – kulistość, kolistość, wydłużenie, wypukłość, średnica zastępcza, średnica sitowa. Rozkład granulometryczny, stopień rozdrobnienia cząstek. masa właściwa, masa 1000 nasion, gęstość usypna, porowatość, gęstość utrząsona, sypkość, kąt zsypania i usypu – definicje, metody pomiaru. Właściwości powierzchniowe: powierzchnia ciała stałego, powierzchnia cieczy. Właściwości sorpcyjne: stan wody w żywności, aktywność wody, adsorpcja wody. Właściwości optyczne: właściwości promieniowania elektromagnetycznego, fale optyczne wykorzystanie w analizie żywności. Właściwości dyfuzyjne: wymiana masy w żywności, znaczenie dyfuzji w produkcji żywności, wyznaczanie wilgotności żywności. Instrumentalne metody oceny jakości żywności – pomiar barwy, aktywność wody, zawartość wody, pomiar tekstury. Badanie procesu rehydracji. Operacje dyfuzyjnego rozdziału składników: ekstrakcja i destylacja. Operacje membranowe: dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. 2008. Sensoryczna ocena jakości żywności. AM w Gdyni. 2. Fortuna T. 2001. Podstawy analizy żywności. AR Kraków. 3. Gawęcka J., Jędryka T. 2001. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Akademia Ekonomiczna w Poznaniu, Poznań. 4. Gronowska-Senger A. 1999. Analiza żywności- zbiór ćwiczeń. SGGW, Warszawa. 5. Jędryka T. 2001. Metody sensoryczne. Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Kraków. 6. Jędryka T., Kozłowski T. 1986. Materiały do ćwiczeń z analizy sensorycznej. Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Kraków. 7. Klepacka M. 1998. Analiza żywności. Fundacja Rozwój SGGW. Warszawa. 8. Pałacha Z. Sitkiewicz I. (red.). 2010. Właściwości fizyczne żywności. WNT, Warszawa. 9. Pijanowski E. 2004. Ogólna technologia żywności. WNT. 10. Sikorski Z. E., 2000: Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności. WNT, Warszawa.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (15 x 2 godz.) 5 ćwiczeń audytoryjnych (5 x 2 godz.), 10 ćwiczeń laboratoryjnych z określania właściwości fizycznych i sensorycznych produktów spożywczych, opracowywanie sprawozdań z ćwiczeń, zaliczenia ćwiczeń (10 x 2 godz. = 20 godz.) Egzamin.
--	---

M uu_uu	M_GA_27
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Obsługa konsumenta <i>Consumer service</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 1,5/1,5
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z szeroko rozumianą obsługą konsumenta w gastronomii.
Treści modułu kształcenia - zwrócić uwagę na ok. 100 słów	Wykład obejmuje wiedzę dotyczącą systemów i technik obsługi w gastronomii, obowiązków kelnera, technik noszenia naczyń i tac, technik serwowania potraw i napojów, podstawowych zasad przygotowania potraw przez kelnera w obecności konsumenta. Ćwiczenia obejmują zajęcia praktyczne z przygotowania sali konsumenckiej, zasad projektowania kart menu, technik noszenia tac i zastawy stołowej, nakrywania stołów oraz serwowania różnego rodzaju potraw i napojów w gastronomii.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Jargoń R. Obsługa konsumenta cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2000. 3. Szajna R., Ławniczak D. Obsługa kelnerska cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2015. 4. Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu cz. I i II, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia audytoryjne 2. ćwiczenia laboratoryjne 3. wykład 4. dyskusja

M uu_uu	M_GA_28
Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Catering i organizacja eventów <i>Catering and events organization</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	drugi
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 2,6/1,4
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Techniki Ciepłej
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie organizacji usług cateringowych i eventów.
Treści modułu kształcenia - zwały opis ok. 100 słów	Wykłady: Rodzaje cateringu oraz podstawowe przepisy prawa dotyczące cateringu; przygotowywanie specyfikacji cateringowej. Dobra praktyka cateringowa. Rodzaje eventów. Tradycyjne spotkania i imprezy biznesowe. Zaawansowane spotkania i imprezy biznesowe. Szacowanie budżetu imprezy. Wstępny plan i kosztorys. Organizacja i terminy. Lokalizacja eventu i transport. Zaproszenia i personel. Wymogi lokalowe. Sponsorzy. Określanie potencjalnych zagrożeń. Analiza działalności konkurencji. Kodeks postępowania i formowe standardy. Sprawozdanie i analizowanie rezultatów. Arkusze kosztów imprezy. Harmonogramy płatności. Arkusze operacyjne. Ćwiczenia: Projektowanie usługi cateringowej. Wykonanie projektu eventu.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Allen J. 2006. Organizacja imprez. 2006. International Publishing Service Sp z o.o., Warszawa. 2. Allen J. 2013. Imprezy korporacyjne. Wydane przez Wolters Kluwer SA 3. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Usługi kelnerskie. WSiP Warszawa 4. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Organizowanie usług kelnerskich. WSiP Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia obliczeniowe i problemowe, dyskusje dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i prezentacji.