



**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA

Opisy modułów kształcenia

Studia niestacjonarne I stopnia rozpoczęte przed 1 października 2019 r.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Angielski B2 Foreign language 1- English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Francuski B2 Foreign language 1 - French B2	
Język wykładowy	francuski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Elżbieta Karolak	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A. 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	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Niemiecki B2 Foreign language 1 - German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2. S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska - Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3. W. Krenn, H. Puchta - Motive B1 - Hueber 2016 4. B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era - Sp. z o.o. 2014 5. M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers - Themen aktuell 3 - Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1 - Rosyjski B2 Foreign language 1 - Russian B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2. A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3. A.Każmierak D.Matwijczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Historia gastronomii History of gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej historii gastronomii. Przeprowadzanie analizy dotyczącej kształtowania się gastronomii na przełomie wieków i jej wpływ działalności człowieka.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA_W07	W1. Student zna i rozumie terminologię dotyczącą pojęć stosowanych w gastronomii i żywienia, jedzenia, kuchni jako pojęć historycznych związanych z różnego typu definiowaniem miejsca gastronomii w historii i kulturze
	GA_W08	W2. Zna historyczne style kulinarne, postaci najstynniejszych kucharzy, rozwój technik kulinarnych i najważniejsze religijne obrzędy związane z żywieniem i rodzajem serwowanych potraw i dań
		Umiejętności:
	GA_U01	U1. Zna historyczne style kulinarne, postaci najstynniejszych kucharzy, rozwój technik kulinarnych i najważniejsze religijne aspekty żywieniowe
	GA_U03	U2. Student potrafi analizować wpływ gastronomii na zachowania i zmiany w kulturze oraz obrzędach religijnych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K03	K1. Dostrzega i prezentuje historię gastronomii w ujęciu kulturowym i religijnym, wykorzystuje wiedzę historyczną do nowego spojrzenia i promocji różnych form działalności gastronomicznej we współczesnym świecie

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Ocena obrony pracy kontrolnej. Opracowanie tekstu źródłowego, edycja i udostępnienie tekstu źródłowego w formie elektronicznej. Kolokwium zaliczeniowe.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	80%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia żywności i żywienia, Gastronomia w sztuce i religii, Kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Gastronomia gastronomii 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 wyżywienia na kształtowanie się tradycji i zachowań kulturowych oraz religii człowieka w różnych epokach.
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, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009. 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. 7. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999. 8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012. 9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012. <p>LIT.UZUPEŁNIAJĄCA: Czasopisma i inne źródła literaturowe, z zakresu tematyki przedmiotu.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, dyskusje tematyczne w grupach

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym Gastronomy in terms of culture and religion	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA_W07	W1. Student zna i rozumie terminologię dotyczącą pojęć stosowanych w gastronomii i wyżywienia, jedzenia, kuchni jako pojęć historycznych związanych z różnego typu definiowaniem miejsca gastronomii w historii i kulturze
	GA_W08	W2. Zna historyczne style kulinarne, postaci najstynniejszych kucharzy, rozwój technik kulinarnych i najważniejsze religijne obrzędy związane z formą żywienia i rodzajem serwowanych potraw, dań i produktów
		Umiejętności:
	GA_U01	U1. Zna historyczne style kulinarne, postaci najstynniejszych kucharzy, rozwój technik kulinarnych i najważniejsze religijne regulacje żywieniowe
	GA_U03	U2. Student potrafi analizować wpływ gastronomii na zachowania i zmiany w kulturze oraz obrzędach religijnych
		Kompetencje społeczne:
GA_K03	K1. Dostrzega i prezentuje walory gastronomii w ujęciu kulturowym	

		i religijnym, wykorzystuje wiedzę historyczną do nowego spojrzenia i promocji różnych form działalności gastronomicznej we współczesnym świecie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Ocena obrony pracy kontrolnej. Opracowanie tekstu źródłowego, edycja i udostępnienie tekstu źródłowego w formie elektronicznej. Kolokwium zaliczeniowe.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	80%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia żywności i żywienia, Gastronomia w sztuce i religii, Kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis 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.	
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, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009. 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. 7. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999. 8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012. 9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012. <p>LIT.UZUPEŁNIAJĄCA: Czasopisma i inne źródła literaturowe, z zakresu tematyki przedmiotu.</p>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, dyskusje tematyczne w grupach	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty roślinne w gastronomii Plant-based raw materials and products in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Wojciech Radzki	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W05	W1. Ma widzę dotyczącą podziału i rodzajów surowców pochodzenia roślinnego i grzybowego oraz kierunków ich wykorzystania w gastronomii
	GA1A_W04	W2. Posiada wiedzę na temat przetwarzania surowców roślinnych i grzybowych
	GA1A_W05	W3. Wykazuje wiedzę dotyczącą składu chemicznego i wartości odżywczych surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Potrafi dokonać oceny towaroznawczej surowców i produktów pochodzenia roślinnego
	GA1A_U08	U2. Potrafi zastosować metody analityczne w celu oceny wybranych surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego
	GA1A_U01	U3. Potrafi wskazać zastosowanie gastronomiczne surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K06	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 - ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń U2 - ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń	

	K1 - ocena pytań otwartych na egzaminie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny, kolokwia, odpowiedzi ustne, dziennik prowadzącego
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	ćwiczenia 30%, wykłady 70%
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia - zwarty 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 oraz produktów z nich wytworzonych; wykonywanie analiz sensorycznych i chemicznych; zastosowanie surowców i produktów pochodzenia roślinnego w sporządzaniu 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.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii Animal raw materials and products in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Joanna Stadnik prof. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego Zakład 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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W05	W1. Charakteryzuje surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w gastronomii i zna metody ich oceny towaroznawczej
	GA1A_W04	W2. Opisuje wpływ najważniejszych czynników związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców zwierzęcych na ich jakość i przydatność kulinarną
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Potrafi przeprowadzić ocenę surowców i produktów zwierzęcych i określić ich przydatność do celów kulinarnych
	GA1A_U09	U2. Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy uzyskanych wyników, ich dyskusji i prezentacji
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K06	K1. Potrafi współdziałać w grupie w procesie oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych	

	GA1A_K02	K2. Właściwie organizuje pracę własną, przestrzega zasad BHP, jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i innych członków zespołu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia: W1. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin W2. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin U1. sprawozdanie U2. sprawozdanie K1. ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie K2. ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<p>Ocenie z egzaminu zostanie przypisana waga 0,5; zaś ocenie z ćwiczeń 0,5 według udziału ilości godzin podczas semestru z wykładów i ćwiczeń w ogólnej liczbie wszystkich godzin. Wagi zostaną wymnożone przez oceny końcowe i zsumowane. Jeżeli suma zmieści się w przedziale od 5,0-4,55 student otrzyma bdb; 4,50-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dost plus; 3,00-2,55 - dost.</p> <p>Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest ponadto zaliczenie obydwu form zajęć na ocenę pozytywną.</p>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia; Mikrobiologia ogólna i żywności	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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, tój) 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</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ul style="list-style-type: none"> - Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 - Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, 2010 - Jaworska D.: Żywność pochodzenia zwierzęcego - 	

	<p>wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wydawnictwo SGGW, 2014</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego: surowce. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, 2007 - Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, 2014 - Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) wykład multimedialny 2) ćwiczenia laboratoryjne na stanowiskach oceny fizykochemicznej

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia Chemistry	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Izabella Jackowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii
	GA1A_W05	W2. Posiada wiedzę dotyczącą znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka
	GA1A_W01	W3. Ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1. Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne
	GA1A_U01	U2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów
	GA1A_U08	U3. potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K06	K1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym
	GA1A_K02	K2. Jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3: ocena pracy pisemnej U1, U2, U3, K1, K2: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocenie z egzaminu zostanie przypisana waga 0,5; zaś ocenie z ćwiczeń 0,5 według udziału ilości godzin	

	<p>podczas semestru z wykładów i ćwiczeń w ogólnej liczbie wszystkich godzin. Wagi zostaną wymnożone przez oceny końcowe i zsumowane. Jeżeli suma zmieści się w przedziale od 5,0-4,55 student otrzyma bdb; 4,50-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dost plus; 3,00-2,55 - dost.</p> <p>Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest ponadto zaliczenie obydwu form zajęć na ocenę pozytywną.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.</p>
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.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Biofizyka Biophysics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,5/2,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Agata Dziwulska-Hunek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Fizyki Zakład Biofizyki	
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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw
	GA1A_W03	W2. Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna i rozumie podstawowe zjawiska fizyczne, na których opiera się działanie urządzeń wykorzystywanych w gastronomii
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat analizy zjawisk fizycznych i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować
	GA1A_U08	U2. Przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K06	K1. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, kierować	

		zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>Sposoby weryfikacji: W1, W2 ,U1 - oceniany jest stopień opanowania materiału realizowanego w ramach laboratorium fizycznego w formie sześciu kolokwium wstępnych z wybranych ćwiczeń. Kolokwium stanowi zestaw trzech pytań otwartych lub pięciu pytań testowych (jednokrotnego wyboru) , każde oceniane w zakresie 0-1 pkt. W1, U1 - test kompetencyjny z wiedzy prezentowanej na wykładach. K1, U2 - aktywny udział w ćwiczeniach laboratoryjnych(łącznie zrealizowanych 10 ćwiczeń), wykładach, samodzielne oraz grupowe wykonywanie ćwiczeń, sporządzanie sprawozdań z ćwiczeń, opinia prowadzącego ćwiczenia. Ocena kompetencji społecznych stanowi 20% oceny końcowej z ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, archiwizacja sprawozdań i sprawdzianów pisemnych.</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<p>Warunkami koniecznymi zaliczenia pracowni fizycznej są: a) obecność studenta na zajęciach obejmujących więcej niż 80 % czasu trwania wszystkich zajęć dla studentów kierunku w pracowni w ciągu semestru; b) uzyskanie przez studenta co najmniej sześciu pozytywnych ocen z kolokwium wstępnych w ramach realizowanych tematów; Kolokwium końcowe w formie testu kompetencyjnego obejmuje zagadnienia z zakresu wiedzy prezentowanej na wykładach i zawiera 30 pytań testowych (test jednokrotnego wyboru). Warunkiem koniecznym zaliczenia testu jest uzyskanie nie mniej niż 51 % sumy punktów uzyskanych z pytań testowych. Dla oceny ma także znaczenie obecność studenta na wykładach. Istnieje możliwość zwolnienia z pisania testu dla najlepszych studentów, którzy uzyskują wyróżniające się osiągnięcia w nauce przedmiotu. Ocena końcowa modułu jest średnią arytmetyczną ocen z wykładu oraz z laboratorium, przy czym obie oceny muszą być przynajmniej dostateczne. Ocenę końcową z laboratorium wystawia się na podstawie częściowych ocen, które student otrzymuje w trakcie realizacji każdego tematu. Ocenie tej podlega każdy student na podstawie odpowiedzi pisemnej, aktywności na zajęciach oraz udziału w przygotowaniu sprawozdań. Oceny średnie oblicza się z dokładnością do dwóch miejsc dziesiętnych, które są uwarunkowane następującymi nierównościami: niedostateczny lub $2.0 < 2.75$ (oraz gdy student uzyskuje < 51 % sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału), 2.75 dostateczny lub $3.0 < 3.25$ (oraz gdy student uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających</p>	

	<p>maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału), 3.25 plus dostateczny lub $3.5 < 3.75$ (oraz gdy student uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału), 3.75 dobry lub $4.0 < 4.25$ (oraz gdy student uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału), 4.25 plus dobry lub $4.5 < 4.75$ (oraz gdy student uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału), 4.75 bardzo dobry lub 5.0 (oraz gdy student uzyskuje od 91 do 100% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego materiału).</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	<p>Stosuje wiadomości z zakresu fizyki, matematyki i chemii na poziomie szkoły średniej. Znajomość tematyki kolokwium i treści zawartych w instrukcjach do ćwiczeń. Umiejętność posługiwania się przyrządami pomiarowymi, samodzielnego wykonywania powierzonych zadań, pracy w grupie oraz analizy wyników.</p>
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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 newtonowskie i nienewtonowskie. 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.</p>
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. Piławski, 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.

	8. H. Szydlowski, Pracownia fizyczna, PWN Warszawa, 1994
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.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	BHP z ergonomią Occupational safety and health with ergonomics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,56/0,44)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Anna Pecyna	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W12	W1. Posiada ogólną wiedzę z zakresu ergonomii oraz ma wiedzę o prawnej ochronie pracy, przepisach BHP i ocenie warunków pracy
		Umiejętności
	GA1A_U08	U1. Posiada umiejętność samodzielnego dokonania ergonomicznej oceny stanowisk pracy i interpretowania roli człowieka w procesie pracy oraz wykorzystać dostępne metody analizy środowiska pracy i rozwiązania techniczne do planowania profilaktyki bezpieczeństwa pracy
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02	K1. Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych. Potrafi pracować w grupie i być odpowiedzialny za bezpieczeństwo pracy własnej i innych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne; U1 - zaliczenie pisemne, dyskusja; K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy	

	<p>lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym - jego części),</p> <p>2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio - jego części),</p> <p>3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio - jego części),</p> <p>4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio - jego części),</p> <p>5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio - jego części)</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizyka, chemia, biologia
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. 2. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2016 3. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 4. Górská 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. 6. Kodeks pracy.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2 - Angielski B2 Foreign language 2- English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2 - Francuski B2 Foreign language 2 - French B2	
Język wykładowy	francuski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Elżbieta Karolak	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A. 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	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2 - Niemiecki B2 Foreign language 2 - German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2. S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska - Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o. 2014 3. W. Krenn, H. Puchta - Motive B1 - Hueber 2016 4. B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era - Sp. z o.o. 2014 5. M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers - Themen aktuell 3 - Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2 - Rosyjski B2 Foreign language 2 - Russian B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa - Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg 2014 2. A. Pado start.ru 2 - WSIP 2006 3. A. Kaźmierak D. Matwijczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Matematyka z elementami statystyki Mathematics with elements of statistics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Elżbieta Osypiuk	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Zastosowań Matematyki i Informatyki	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z matematyki wyższej obejmującymi rachunek macierzowy, wektorowy, różniczkowy oraz całkowy. Kolejnym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi metodami wnioskowania statystycznego wykorzystywanego do analizy wyników eksperymentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1.Student zna rachunek macierzowy i odpowiednie techniki rozwiązywania układu równań liniowych. Student ma wiedzę z geometrii analitycznej płaszczyzny i przestrzeni oraz rachunku wektorowego
	GA1A_W01	W2. Student ma podstawową wiedzę z rachunku różniczkowego i całkowego i rozumie stosowanie jej do badania funkcji i obliczania pól powierzchni, objętości brył i długości łuku
	GA1A_W01	W3.Student zna pojęcia zdarzenia losowego i jego prawdopodobieństwa, zmiennych losowych skokowych i ciągłych oraz ich parametrów. Umie przeprowadzić analizę regresji oraz testować hipotezy o średniej, różnicy średnich, frakcji oraz różnicy frakcji
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1.Student potrafi rozwiązywać układy równań liniowych metodą macierzową lub wyznacznikową
	GA1A_U08	U2. Student potrafi badać procesy (funkcje) stosując rachunek różniczkowy i technikę obliczania granic. Umie rozwiązywać zagadnienia optymalizacyjne rzeczywistych procesów korzystając z metod

		znajdowania ekstremum funkcji jednej zmiennej
	GA1A_U08	U3. Student potrafi analizować wyniki eksperymentów korzystając z metod wnioskowania statystycznego
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01 GA1A_K06	K1. Student jest świadomy poziomu swojej wiedzy i umiejętności i rozumie potrzebę dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji. Wykazuje zainteresowanie dla prezentowanych treści i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Efekty kształcenia są weryfikowane poprzez sprawdziany pisemne, oceny indywidualnych wystąpień oraz pisemny egzamin. Dokumentację osiągniętych efektów kształcenia stanowią protokoły z egzaminów oraz listy studentów z wynikami sprawdzianów pisemnych oraz ocenami indywidualnych wystąpień.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń - 50% Ocena z egzaminu - 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Warunkiem wstępnym jest opanowanie matematyki w zakresie szkoły podstawowej i szkół ponadpodstawowych. Student powinien wykazać się umiejętnością przeprowadzania obliczeń liczbowych, znajomością podstawowych funkcji matematycznych oraz znajomością podstaw algebry i geometrii.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis 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 MacLaurina. Znajdowanie prostej regresji, współczynnika korelacji i determinacji. Testowanie hipotezy o średniej, dwóch średnich, wskaźniku struktury i dwóch wskaźnikach struktury.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa Gdowski B., Pluciński E. (1979) „Zadania z rachunku wektorowego i geometrii analitycznej” PWN, Warszawa. 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	Wykłady, ćwiczenia, dyskusje.	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Biochemia i chemia żywności Biochemistry and food chemistry	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Urszula Szymanowska	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie oraz zna podstawy regulowania przemian biochemicznych
	GA1A_W05	W2. Posiada ogólną wiedzę na temat składników żywności, ich przemian metabolicznych oraz przemian zachodzących podczas procesów technologicznych
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne i chemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie wyciągnąć wnioski
	GA1A_U01	U2. Potrafi wskazać szlaki metaboliczne podstawowych składników żywności, czynniki determinujące ich przebieg oraz ich zmiany zachodzące podczas procesów technologicznych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K06	K1. Potrafi współdziałać i pracować w zespole
	GA1A_K01	K2. Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwojem nauk biologicznych i pokrewnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian, egzamin pisemny W2 - sprawdzian, egzamin pisemny U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony U2 - ocena pytań otwartych K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka	

	zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie K2 - ocena pytań otwartych Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena końcowa obliczana jest jako średnia ważona oceny z ćwiczeń (0,2) i egzaminu końcowego (0,8). Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Mikrobiologia ogólna i żywności, Biofizyka
Treści modułu kształcenia - zwarty 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	Kłyszajko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005, Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003, Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008, Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009, Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009, Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998, Sikorski Z. Chemia żywności t. 1, 2 i 3, Wyd. WNT, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz biochemicznych 2) ćwiczenia audytoryjne 3) wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Barbara Baraniak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktami normatywnymi dotyczącymi produkcji żywności i jej jakości.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01 GA1A_W011	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego
		Umiejętności:
	GA1A_U05	U1. Potrafi odszukać i właściwie zinterpretować odpowiednie akty normatywne konieczne do właściwego realizowania przyszłej pracy zawodowej
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03 GA1A_K04	K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania prawa we wszystkich działalnościach związanych produkcją żywności i żywieniem człowieka.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Pisemne zaliczenie przedmiotu, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: obecność na wykładach, pisemne zaliczenie przedmiotu	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Nie dotyczy	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia - zwarty 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. Procedury dotyczące wprowadzania po raz pierwszy żywności do obrotu. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrotu 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

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy technologii gastronomicznej The basis of gastronomic technology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Aneta Sławińska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z organizacją zakładu gastronomicznego, procesami produkcyjnymi w gastronomii oraz wpływem operacji jednostkowych na jakość żywności i potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Student rozumie i interpretuje zjawiska zachodzące podczas wytwarzania i przechowywania potraw
	GA1A_W02	W2. Student ma wiedzę dotyczącą zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego i organizacji produkcji gastronomicznej; ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji
	GA1A_W04	W3. Student ma wiedzę na temat metod i technik stosowanych w produkcji gastronomicznej. Charakteryzuje wpływ przechowywania i procesów technologicznych (m. in. obróbka wstępna i termiczna) na jakość żywności i potraw
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Student potrafi określić zmiany jakości surowców i półproduktów w zależności od sposobu ich przetworzenia. Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
	Kompetencje społeczne:	

	GA1A_K03	K1. Student jest świadomy wpływu poszczególnych operacji jednostkowych na jakość zdrowotną przygotowywanych potraw
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Egzamin, kolokwia, sprawozdania	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z części ćwiczeniowej 60% ocena z części wykładowej	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykład obejmuje zagadnienia dotyczące podziału i funkcjonowania zakładu gastronomicznego, omówienia procesów jednostkowych w gastronomii i ich wpływu na jakość potraw, obróbkę wstępną i termiczną (gotowanie na sucho i mokro), zmianę barwy żywności (barwniki, brązowienie enzymatyczne i nieenzymatyczne), systemy produkcji potraw, kategorie żywności, organizację i planowanie produkcji gastronomicznej, zagospodarowanie odpadów w gastronomii, trendy w gastronomii.</p> <p>Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące gospodarowania i postępowania z surowcem, wpływu obróbki wstępnej i termicznej na jakość potraw, wykorzystania receptur gastronomicznych, wpływ różnych czynników na strukturę i konsystencję potraw.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Technologia gastronomiczna - praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016 3. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1997 4. 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 (prezentacja multimedialna, dyskusja) 2) ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne) 3) wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja) 	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Anna Krzepińko	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	<p>Zapoznanie się studenta z podstawowymi wiadomościami teoretycznych dotyczących morfologii, fizjologii i ekologii mikroorganizmów oraz ich rolę w produkcji, przechowywaniu i użytkowaniu żywności. Zaznajomienie z możliwościami zapobiegania i zwalczania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową i zagadnieniami związanymi z mikrobiologicznym bezpieczeństwem żywności.</p> <p>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.</p>	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Student zdobywa podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii pozwalającą na zrozumienie roli mikroorganizmów podczas wytwarzania i przechowywania żywności
	GA1A_W05	W2. Student zna podstawowe techniki mikrobiologiczne przydatne w mikrobiologii żywności
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Potrafi określić wpływ wybranych grup mikroorganizmów na jakość surowców i produktów żywnościowych
	GA1A_U08	U2. Student w oparciu o dostarczoną metodykę potrafi przeprowadzić podstawowe oznaczenia z dziedziny mikrobiologii ogólnej i uzasadnić ich przydatność dla mikrobiologii żywności
	Kompetencje społeczne:	

	GA1A_K03	K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za mikrobiologiczne standardy jakościowe, możliwości zapobiegania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian, sprawozdanie W2 - sprawdzian, sprawozdanie U1 - sprawozdanie, kontrola pracy studenta na ćwiczeniach U2 - sprawozdanie, kontrola pracy studenta na ćwiczeniach K1 - dyskusja, interpretacja wyników doświadczeń wykonywanych na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, sprawozdania, kolokwia	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena końcowa = 50% ocen z ćwiczeń + 50% ocen z materiału wykładowego	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biologii ogólnej	
Treści modułu kształcenia - zwięzły opis 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	Literatura wymagana: 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.	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne (basen) Physical education	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Agnieszka Błaszczak	
Jednostka oferująca przedmiot	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	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku fizycznego oraz prozdrowotnym stylu życia
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1. Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie zdrowego stylu życia
	GA1A_K06	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz kierować zespołem
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji W1, W2 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Kryteria oceny z przedmiotu Zaliczenie praktyczne na ocenę: 5,0 - potrafi przepłynąć 25 m pełnym stylem klasycznym oraz pływać na piersiach z wydechem do wody. Ma bardzo dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 4,5 - potrafi przepłynąć 25 m stylem klasycznym z błędami technicznymi pracy ramion. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej.	

	<p>Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego</p> <p>4,0 - umie przepłynąć z błędami technicznymi pracy nóg. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego</p> <p>3,5 - umie przepłynąć 25 m stylem klasycznym z błędami technicznymi w ułożeniu tułowia, pracy rąk i nóg. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego</p> <p>3,0 - nie przepływa pełnego dystansu 25 m stylem klasycznym, posiada braki w pracy rąk, nóg i ułożenia tułowia w wodzie. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> - dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego - strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody - ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów - ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach - ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów - skoki startowe, nawroty odkryte i kryte - nurkowanie w głąb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpiel, udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977</p> <p>Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977</p> <p>Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977</p> <p>Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999</p> <p>Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne (sala) Physical education	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Agnieszka Błaszczak	
Jednostka oferująca przedmiot	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	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku fizycznego oraz prozdrowotnym stylu życia
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1. Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie zdrowego stylu życia
	GA1A_K06	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz kierować zespołem
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji W1 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Kryteria oceny z przedmiotu 5,0 - posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role - sprawdzian praktyczny i	

	<p>teoretyczny.</p> <p>4,5 - posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role - sprawdzian praktyczny i teoretyczny.</p> <p>4,0 — posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role - sprawdzian praktyczny i teoretyczny.</p> <p>3,5 - posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role - sprawdzian praktyczny i teoretyczny.</p> <p>3,0 - posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykłada się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie - sprawdzian praktyczny i teoretyczny</p>
<p>Wymagania wstępne i dodatkowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; - strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; - aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
<p>Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.</p>	<p>Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i fragmentach gry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego - siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym <p>Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń</p> <p>Ćwiczenia przy muzyce, doskonalenie kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness</p> <p>Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe</p>

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. 2. Grządziel. G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. 3. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. 4. Oszast H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. 5. Aaberg E., Trening siłowy - mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3 - Angielski B2 Foreign language 3- English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3 - Francuski B2 Foreign language 3 - French B2	
Język wykładowy	francuski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Elżbieta Karolak	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. A. 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	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3 - Niemiecki B2 Foreign language 3 - German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2. S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska - Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o. 2014 3. W. Krenn, H. Puchta - Motive B1 - Hueber 2016 4. B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era - Sp. z o.o. 2014 5. M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers - Themen aktuell 3 - Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3 - Rosyjski B2 Foreign language 3 - Russian B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA_U10	U1. Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	GA_U09	U2. Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	GA_U10	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	GA_U09	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
		Kompetencje społeczne:
	GA_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa - Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg 2014 2. A. Pado start.ru 2 - WSIP 2006 3. A. Kaźmierak D. Matwijczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja.</p> <p>Metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne).</p> <p>Metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Właściwości fizyczne żywności Physical properties of food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Beata Ślaska-Grzywna	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01	W1. Ma wiedzę na temat fizykochemicznych właściwości żywności
	GA1A_W05	W2. Ma wiedzę na temat sensorycznej oceny jakości żywności
	GA1A_W05	W3. Ma wiedzę na temat metod oznaczania właściwości fizycznych żywności
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Potrafi ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i produktów żywnościowych
	GA1A_U08	U2. Potrafi przeprowadzić oznaczenia właściwości fizycznych żywności
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02	K1. Dbą o zachowanie zasad BHP i estetyki podczas wykonywanej pracy
GA1A_K03	K2. Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe przygotowywanych potraw	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1: ocena wykonania zadania roboczego, wykonanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia, W2: ocena wykonania zadania roboczego, wykonanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia, W3: Końcowe zaliczenie ćwiczeń, egzamin U1: ocena wykonania zadania roboczego, wykonanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia,	

	<p>U2: ocena wykonania zadania roboczego, wykonanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia, K1: ocena odpowiedzialności studenta i przestrzegania BHP podczas wykonywanych oznaczeń, K2: ocena odpowiedzialności studenta za jakość żywności. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw biofizyki, chemii, biochemii, mikrobiologii, surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, podstaw technologii gastronomicznej.
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Analiza sensoryczna żywności, metody i warunki prowadzenia oceny sensorycznej. Tekstura żywności - definicje, metody pomiaru. Właściwości fizyczne materiałów sypkich: rozkład granulometryczny, stopień rozdrobnienia cząstek. masa właściwa, masa 1000 nasion, gęstość usypna, porowatość, gęstość utrzęsiona, 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.</p>
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.
--	---

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia potraw i napojów Meals and drinks technology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami przygotowania różnych potraw i napojów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W04 GA1A_W05 GA1A_W06	W1. Zna technologie przygotowania potraw wchodzących w skład różnych posiłków
	GA1A_W04 GA1A_W05 GA1A_W06	W2. Student zna zasady przygotowania różnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Potrafi wykonać wybrane potrawy i napoje
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw i napojów
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1-ocena pracy pisemnej W2-ocena pracy pisemnej U1 - ocena sprawozdań, ocena sposobu wykonania wybranych potraw i napojów K1 -ocena pracy pisemnej kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% - Ocena z części ćwiczeniowej 60% - Ocena z części wykładowej	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Podstawy technologii gastronomicznej	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis 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 (prezentacja multimedialna, dyskusja) 2) ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne) 3) wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja)

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Grafika inżynierska Engineering graphics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Marek Boryga	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03 GA1A_W04	W1. Ma wiedzę z podstaw rysunku technicznego; w tym rzutów prostokątnych, aksonometrii
		W2. Zna graficzne oznaczenia elementów budynków na rysunkach architektoniczno-budowlanych
		W3. Zna przykładowe rozwiązanie ustawienia wyposażenia w sali konsumenckiej
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi wykonać prosty rysunek przedmiotu (bryły) w rzutach prostokątnych
U2 Potrafi wykonać prosty rysunek przedmiotu (bryły) w aksonometrii		
U3. Potrafi czytać projekty (rysunki) architektoniczno-budowlane		
	Kompetencje społeczne:	
GA1A_K01	K1. Ma świadomość konieczności rozbudzania wyobraźni przestrzennej i intuicji geometrycznej	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian pisemny W2- sprawdzian pisemny W3- sprawdzian pisemny U1 - ocena wykonania rysunku bryły w rzutach prostokątnych U2 - ocena wykonania rysunku bryły w aksonometrii	

	<p>U3 - ocena modyfikacji istniejącego projektu budowlanego (rzutu kondygnacji)</p> <p>K1 - ocena pracy studenta wykonującego prace graficzne, jego przygotowania i aktywności na zajęciach, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, odręczne prace graficzne, projekty.</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń -100% udziału w końcowej ocenie z modułu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Geometria
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykłady: Znormalizowane 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</p> <p>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)</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.Nerynga A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Wydawnictwo SGGW, 2003. <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, 2013 <p>Polskie Normy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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"> 1. Metoda podająca: wykłady z zastosowaniem środków audio-wizualnych. 2. Metody praktyczne: ćwiczenia projektowe - wykonywanie rysunków i szkiców

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Higiena żywności w gastronomii Food hygiene in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Karolina Wójciak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu gastronomicznego c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcji żywności i żywieniu zbiorowym d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W11	W1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny
		Umiejętności:
	GA1A_U05	U1. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie gastronomicznym
	GA1A_U09	U2. Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności.
GA1A_K03	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej zdrowotnie	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian pisemny, praca projektowa, sprawozdanie U1 - sprawozdanie, praca projektowa	

	<p>U2 - sprawozdanie, praca projektowa K1 - sprawdzian pisemny K2 - sprawdzian pisemny</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat.</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocenę końcową z modułu stanowi średnia ważona ze sprawdzianów (70%) oraz prac przygotowywanych w ramach ćwiczeń tj. sprawozdań, referatów oraz prac projektowych (30%)
Wymagania wstępne i dodatkowe	<p>Mikrobiologia ogólna i żywności Chemia Biochemia i chemia żywności Podstawy technologii gastronomicznej</p>
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykłady: wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów gastronomicznych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.</p> <p>Ćwiczenia: plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie gastronomicznym.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.</p> <p>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.</p> <p>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykład informacyjny - objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne - pokaz, praca z luminometrem, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu, dyskusja, analiza przypadków</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka Bases of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,5/3,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01 GA1A_W05	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka
	GA1A_W01 GA1A_W05	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw
	GA1A_W01 GA1A_W05	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
		Umiejętności:
	GA1A_U02 GA1A_U09	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia
	GA1A_U02	U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodzienniej racji pokarmowej
	GA1A_U02 GA1A_U09	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K03	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.	
GA1A_K03	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny,	

	<p>W3 - sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3 - ocena wykonania projektu i jego obrony, K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<p>70% oceny z egzaminu 30% oceny z ćwiczeń</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>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.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012, Wyd. Polhealth, M. Jarosz</p> <p>Literatura zalecana: Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Historia ziołolecznictwa History of herbal medicine	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W08	W1. Ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk
	GA1A_W08 GA1A_W05	W2. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa
		Umiejętności:
	GA1A_U01 GA1A_U02	U1. Umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii ziołolecznictwa. Umie ponadto spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji oraz chemii
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne W2 - zaliczenie pisemne U1 - zaliczenie pisemne K1 - zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia pisemnego	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu	

słów.	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	Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003 Roczniki „Wiadomości zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Historia aromatów i przypraw History of aromas and spices	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski	
Jednostka oferująca przedmiot	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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W08	W1. Ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk
	GA1A_W08 GA1A_W05	W2. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej wykorzystania przypraw i aromatów przez społeczeństwa w świecie na przestrzeni wieków oraz zna ich historyczne uwarunkowania
		Umiejętności:
	GA1A_U01 GA1A_U02	U1. Umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii aromatów i przypraw Umie ponadto spostrzec znaczenie zastosowania aromatów i przypraw w gastronomii i sztuce kulinarnej
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Jest świadomy wpływu naturalnych aromatów i przypraw na cechy organoleptyczne żywności oraz jej walory prozdrowotne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne W2 - zaliczenie pisemne U1 - zaliczenie pisemne K1 - zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia pisemnego	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	

Treści modułu kształcenia - zwarty 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	Aromaty i przyprawy Hans Gerlach Mak Verlag 2011 Przyprawy z całego świata Biruta Markuza Zysk i S-ka Przyprawy i mieszanki przypraw Hanna Szymanderska Świat Książki Historia smaku. Jak warzywa i przyprawy budowały fortuny, wywoływały wojny i wpędzały ludzi w szaleństwo Bruce Bryan Bieguny 2009 Roczniki „Wiadomości zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Inżynieria produkcji w gastronomii Production engineering in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Marcin Mitrus	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Techniki Ciepłej i 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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA_W04	W1. Zna i rozumie podstawowe procesy i operacje jednostkowe występujące w przetwórstwie spożywczym
	GA_W03	W2. Zna podstawowe urządzenia stosowane w przetwórstwie spożywczym
		Umiejętności:
	GA_U07	U1. Potrafi wykonać proste zadanie badawcze związane z procesami jednostkowymi
	GA_U07	U2. Potrafi rozwiązać proste zadanie inżynierskie dotyczące operacji i procesów jednostkowych
		Kompetencje społeczne:
GA_K04	K1. Jest gotów do doboru odpowiednich urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - egzamin pisemny W2 - egzamin pisemny U1 - sprawozdanie z zadania badawczego U2 - kolokwium (zadania rachunkowe) K1 - egzamin pisemny Forma dokumentacji osiągniętych wyników: sprawozdanie z zadania badawczego, kolokwium, notatki prowadzącego, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% oceny z ćwiczeń + 50% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia - zwięzły opis ok. 100 słów.	Zajęcia obejmować będą zagadnienia związane z tematami: Reologia cieczy. Formowanie i	

	<p>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 adsorbenty, adsorbenty i adsorbenty, desorbpcja. Liofilizacja - opis procesu, zastosowanie w przemyśle spożywczym. Krystalizacja - ogólna charakterystyka procesu, kinetyka krystalizacji, krystalizatory. Procesy membranowe.</p>
<p>Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe</p>	<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. A. Selecki, L. Gradoń, Podstawowe procesy przemysłu chemicznego, WNT 1985.
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - stanowiskowe i obliczeniowe</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Sztuka kulinarna i kuchnie świata Culinary art and world cooking	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Bożena Sosnowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Żywienia 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 przygotowaniu potraw z kuchni świata.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W06	W1. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przetwarzania na jakość potraw i napojów
	GA1A_W07	W2. Zna zasady dekorowania potraw
	GA1A_W08	W3. Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne i tradycyjne
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
	GA1A_U04	U2. Weryfikuje poglądy i opinie na temat wybranych niekonwencjonalnych grup żywności i trendów w gastronomii
	GA1A_U09	U3. Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę	

		systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu
	GA1A_K02	K2. Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych
	GA1A_K05	K3. Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technik i technologii produkcji do rodzaju produktu
	GA1A_K06	K4. Potrafi kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków oraz oceniać ich wkład w realizację zadań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>W1 - ocena wiedzy w trakcie ćwiczeń, W2 - ocena wiedzy w trakcie ćwiczeń, W3 - egzamin pisemny, U1 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, U2 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, U3 - ocena projektu i jego obrony, K1 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, K2 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, K3 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, K4 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zdjęcia prac, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin pisemny</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń 40%, ocena z egzaminu 60%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej; Technologia potraw i napojów; Higiena żywności w gastronomii; Procesy cieplne w gastronomii	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykład: Kulturowe i geograficzne uwarunkowania rozwoju kuchni regionalnych na świecie. Zasady dekorowania potraw. Surowce stosowane do dekoracji, ich przygotowanie do wykonania elementów dekoracyjnych. Wypieki dekoracyjne. Carving - charakterystyka, technika, stosowane narzędzia. Podstawy kuchni molekularnej. Produkty fermentowane oraz dzikie rośliny wykorzystywane w gastronomii.</p> <p>Ćwiczenia: Zastosowanie potraw z różnych stron świata w żywieniu w Polsce. Praktyczne poznanie technik carvingu. Przygotowanie wybranych potraw z kuchni świata wraz z dekoracją - projekt studencki. Podstawy kuchni molekularnej. Wykorzystanie sztuki fermentacji w sztuce kulinarnej. Wykorzystanie dzikich roślin w gastronomii.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Instrukcje do ćwiczeń. <p>Literatura dodatkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Barham P (2001) The Science of Cooking, Springer, Berlin 2. Gózdź J., Syndoman P. (2012) Dekorowanie potraw, Buchmann, Warszawa 3. Księga smaków świata – najlepsze przepisy kulinarne z całego świata. Buchmann 2008 4. Kuchnia - magazyn dla smakoszy, Prószyński i S-ka 	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none">1. wykład z prezentacją multimedialną połączony z dyskusją2. ćwiczenia laboratoryjne-technologiczne3. ćwiczenia audytoryjne4. projekt studencki
--	--

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Procesy ciepłe w gastronomii Thermal processes in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,4/2,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Dziki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej	
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie podstaw procesów cieplnych i metod obróbki cieplnej żywności z ukierunkowaniem na ich wykorzystanie w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01 GA1A_W04	W1. Ma wiedzę odnośnie procesów cieplnych w gastronomii
	GA1A_W05	W2. Ma podstawy właściwości termofizycznych żywności
		Umiejętności:
	GA1A_U01 GA1A_U02	U1. Potrafi dobrać odpowiedni rodzaj obróbki cieplnej do przygotowania żywności Potrafi rozwiązywać proste zadania inżynierskie analizujące procesy ciepłe w gastronomii Potrafi przygotować i wygłosić prezentację odnośnie charakterystyki wybranych procesów cieplnych stosowanych do przygotowania żywności
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Potrafi rozwiązywać proste zadania inżynierskie analizujące procesy ciepłe w gastronomii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Prace pisemne, ocena zadania projektowego i jego prezentacji. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacja, dziennik prowadzącego, kolokwia do wglądu	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100%/0, studenci zaliczają zarówno ćwiczenia jak i część wykładową. Przedmiot kończy się zaliczeniem ze stopniem	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Matematyka, Biofizyka	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: Podstawowe pojęcia i zasady termodynamiki. Nośniki ciepła w gastronomii, powietrze, woda, para wodna i tłuszcze. Charakterystyka i rodzaje wymiany ciepła - promieniowanie, przewodzenie, konwekcja; złożony ruch ciepła - wnikanie i przenikanie. Bilans cieplny urządzeń - przykłady. Właściwości termofizyczne	

	<p>żywności. Źródła energii cieplnej w gastronomii. Zmiany właściwości żywności podczas obróbki cieplnej. Podstawy procesów suszarniczych.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Przykłady obliczeniowe bilansowania procesów cieplnych z ukierunkowaniem na gastronomię. Obliczenia strat podczas różnych metod obróbki cieplnej. Wykorzystanie ciepła odpadowego w gastronomii. Bilanse masowe i cieplne wybranych układów i urządzeń. Wygłoszenie prezentacji i dyskusja odnośnie doboru i charakterystyki metody obróbki cieplnej wybranego rodzaju żywności.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dziki D. (red.) 2014. Technika cieplna: wybrane zagadnienia, Wyd. UP Lublin 2. Wiśniewski S., Wiśniewski T.S., 2009 r., "Wymiana ciepła", Wyd. WNT W-Wa, 3. Kaleta A., Górnicki K. , 2009r., "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	Wykład, ćwiczenia obliczeniowe i problemowe oraz demonstracyjne, dyskusja dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i prezentacji

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza żywności Food analysis	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Monika Sujka	
Jednostka oferująca przedmiot	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 prób.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W05	W1. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy instrumentalnej (spektroskopowych, optycznych, elektrochemicznych i rozdzielczych) oraz organoleptycznej
		Umiejętności:
	GA1A_U02 GA1A_U08	U1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, pobrać próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K06	K1. Student potrafi pracować zespołowo, rozumie konieczność systematycznej pracy, potrafi się dostosować do pełnienia różnych funkcji w zespole
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji: W1 - praca pisemna. U1 - ocena wykonania sprawozdania i interpretacji przez studenta wyników przeprowadzonych eksperymentów. K1 - ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenia i sprawozdanie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac egzaminacyjnych, sprawdzianów, archiwizacja sprawozdań, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z	50/50	

egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biofizyka.
Treści modułu kształcenia - zwarty opis 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 sensorycznej 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.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Obsługa konsumenta Consumer service	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,5/2,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z szeroko rozumianą obsługą konsumenta w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W06 GA1A_W07	W1. Zna systemy i techniki obsługi oraz obowiązki kelnera w gastronomii
	GA1A_W06 GA1A_W07	W2. Zna zasady dotyczące serwowania potraw i napojów
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi serwować różnego rodzaju dania i napoje oraz dobrać odpowiednią zastawę stołową
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K05	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za jakość obsługi konsumenta w gastronomii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - ocena pracy pisemnej W2 - ocena pracy pisemnej U1 - zaliczenie sprawozdań, ocena sposobu wykonania ćwiczenia praktycznego K1 - ocena pracy pisemnej kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% - Ocena z części ćwiczeniowej 50% - Ocena z części wykładowej	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej, Technologia potraw i napojów	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis 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	

	<p>2. Jargoń R. Obsługa konsumenta cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2000.</p> <p>3. Szajna R., Ławniczak D. Obsługa kelnerska cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2015.</p> <p>4. Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu cz. I i II, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>1) ćwiczenia audytoryjne (prezentacja multimedialna, dyskusja)</p> <p>2) ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne)</p> <p>3) wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja)</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii Aesthetics and decorating in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,6/2,4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Marzena Parzymies	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Architektury Krajobrazu	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami dekorowania sal restauracyjnych oraz stołów przy pomocy prostych kompozycji roślinnych i materiałów dekoracyjnych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W07	W1. Student ma wiedzę na temat wykorzystania roślin i materiałów dekoracyjnych do dekorowania stołów i potraw
	GA1A_W09	W2. Student ma wiedzę na temat wykorzystania roślin i materiałów dekoracyjnych do dekoracji lokali gastronomicznych i przyjęć w terenie
	GA1A_W09	W3. Student ma wiedzę na temat budowania strategii marketingowej związanej z wystrojem wnętrz i dekoracją stołów
	GA1A_W10	W4. Student posiada wiedzę w zakresie możliwości wykorzystania technik informatycznych w celu poszukiwania inspiracji i rozwiązań stylistycznych wystroju placówek gastronomicznych
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Student potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat otoczenia kulturowego gastronomii i twórczo je wykorzystać przy urządzaniu wystroju placówki gastronomicznej oraz stołu
	GA1A_U06	U2. Student potrafi zaplanować wystrój zakładu gastronomicznego lub stołu
	GA1A_U06	U3. Student potrafi wykonać podstawowe dekoracje florystyczne na potrzeby wystroju sali restauracyjnej lub stołu

		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Student rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia w zakresie wykonywania zawodu
	GA1A_K02	K2. Student dba o zachowanie zasad estetyki otoczenia i stołu w gastronomii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3: zaliczenie pisemne U1, U2: ocena pracy projektowej U3: obserwacja i ocena umiejętności praktycznych K1, K2: ocena samodzielnej i zespołowej pracy studenta Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, dokumentacja fotograficzna z ćwiczeń, projekt dekoracji wybranego wnętrza	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Catering i organizacja eventów, Obsługa konsumenta	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: Znaczenie wystroju wnętrza i dekoracji stołu w gastronomii, podstawowe style dekoracji wnętrz i kompozycji florystycznych, wykorzystanie roślin doniczkowych do dekoracji wnętrz, aranżacja ogródków kawiarnianych, dekoracja floralna stołu, dobór materiałów dekoracyjnych i stylu dekoracji do okoliczności. Ćwiczenia: zapoznanie z warsztatem florysty, wykonanie dekoracji floralnej w gąbce florystycznej, wykonanie kompozycji floralnej w naczyniu, wykonanie dekoracji bożonarodzeniowej, zapoznanie z techniką przygotowywania kompozycji florystycznych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Elementarz florystyki. 2014. Korzekwa G. Śląskie Centrum Kształcenia Florystycznego Firma „Synergia”, Tychy Zmysły dla zysku. Marketing sensoryczny w praktyce. Skowronek I. Poltext. Świat florystyki. 2013. Zakrzewska A. Helion, Gliwice. Stół pięknie nakryty.1994. Tapper H. Kalliope, Warszawa. Czasopisma: Florysta, Forum, katalogi branżowe, Czasopisma naukowe: RIThink, International Journal of Hospitality Management	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające: wykład • Metody problemowe: dyskusja • Metody aktywizujące: praca praktyczna (wykonanie kompozycji), przygotowanie koncepcji wystroju lokalu 	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologie informacyjne w gastronomii Information technologies in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Renata Różyło	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych Zakład Inżynierii Eksploatacji Maszyn	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy na temat pojęcia, rodzajów oraz sposobów wykorzystania technologii informacyjnych w gastronomii. Nabycie umiejętności przetwarzania informacji do wspomaganie organizacji pracy w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W10	W1. Opisuje rodzaje technik informacyjnych w tym informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii
	GA1A_W11	W2. Wymienia uwarunkowania prawne związane z wprowadzaniem systemów zarządzania w gastronomii
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje niezbędne do stworzenia bazy danych przydatnych do funkcjonowania zakładu gastronomicznego
	GA1A_U07	U2. Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomaganie organizacji pracy w gastronomii
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę ciągłej aktualizacji wiedzy niezbędnej do funkcjonowania zakładów gastronomicznych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - Ocena wypowiedzi ustnych z zakresu wykładu U1 - Ocena projektu. U2 - Ocena umiejętności tworzenia i działań na wybranych funkcjach edytora tekstu oraz arkusza kalkulacyjnego. Ocena projektu. K1 - Ocena pracy studenta nad projektem i jego prezentacji. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z	100% ocena z ćwiczeń.	

egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Jeżeli średnia ocen z zaliczeń zmieści się w przedziale od 5,0-4,55, student otrzyma bdb; 4,5-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dst plus; - 3,00-2,55 - dst.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Matematyka z elementami statystyki, Prawo żywnościowe, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Zdefiniowanie pojęcia technologii informacyjnych, podział i zadania. Podstawy technik informatycznych, zasady BHP. Pozyskiwanie informacji z różnych źródeł: bibliotecznych, wyszukiwarek internetowych, baz norm, patentów, rozporządzeń i ustaw. Aspekty prawne obejmujące prawa autorskie i ochronę danych. Programy użytkowe w obsłudze informatycznej. Rola Internetu (stron www, portali społecznościowych, poczty i bankowości elektronicznej) w zarządzaniu i funkcjonowaniu gastronomii. Wykorzystanie wybranych funkcji arkusza kalkulacyjnego i edytora tekstu do tworzenia baz danych przydatnych w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych (funkcje edytorów tekstu, tworzenie wykresów, tabel, tabel przestawnych, filtrowanie danych, tworzenie makr, formantów, list rozwijanych niezależnych i zależnych, kalendarz rozwijany, formatowanie warunkowe, tworzenie korespondencji seryjnej). Ocena prezentacji i umiejętności praktycznych w arkuszach MS Word, MS PowerPoint, MS Excel.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marek Cieciora, „Podstawy Technologii Informatycznych z przykładami zastosowań”, Wydaw. VIZJA PRESS&IT SP.z o.o., Warszawa 2006 2. Włodzimierz Gogołek, „Technologie informacyjne mediów”, Oficyna Wydawnicza ASPRA-JR, Warszawa 2005 3. Sikorski W., Podstawy technik informatycznych, PWN 2006 4. Artykuły z wybranych czasopism: Przemysł Spożywczy, Przegląd gastronomiczny 5. Aktualne Rozporządzenia i ustawy o ochronie danych i prawach autorskich.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, fotografii i filmu - projekcja multimedialna), 2. Ćwiczenia w edytorze tekstu i arkuszu kalkulacyjnym, 3. Omówienie i ocena prezentacji projektów oraz umiejętności praktycznych w edytorze i arkuszu kalkulacyjnym

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne Gastronomic equipment	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Paweł Sobczak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego i urządzeń występujących w zakładach gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03 GA1A_W02	W1. Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną
	GA1A_W03 GA1A_W02	W2. Zna podstawowe wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Potrafi dobrać wyposażenie i urządzenia techniczne do realizacji określonych operacji i procesów jednostkowych w gastronomii
	GA1A_U03	U2. Umie zestawić urządzenia techniczne stosownie do realizowanego procesu technologicznego
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych a także jest przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego
GA1A_K06	K2. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W formie pisemnych zaliczeń i pisemnego egzaminu końcowego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia - zaliczenie pisemne - 50% wiedzy Wykłady - egzamin - 50% wiedzy	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu fizyki.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Materiały konstrukcyjne i zasady budowy podstawowych maszyn i urządzeń gastronomicznych.	

	<p>Drobny sprzęt gastronomiczny. Maszyny do obróbki mechanicznej. Maszyny do obróbki cieplnej. Meble gastronomiczne, zlewozmywaki, okapy. Maszyny i urządzenia do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym. Podstawowe urządzenia do przechowywania surowców i produktów. Wyposażenie barów. Wyposażenie sal konsumpcyjnych. Transport w gastronomii. Gastronomia mobilna i maszyny vendingowe. W ramach zajęć wykonane będą ćwiczenia praktyczne 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 studenci zapoznają się z użytkowaniem podstawowego wyposażenia gastronomicznego.</p>
<p>Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. W. Glissen 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
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Wykład. prezentacja multimedialna, filmy dydaktyczne, dyskusja, ćwiczenia praktyczne w laboratorium</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii Refrigeration and freezing in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Zakład Chłodnictwa i Energetyki Przemysłu Spożywczego	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy z zakresu teoretycznych i praktycznych aspektów budowy, funkcjonowania i eksploatacji urządzeń chłodniczych wykorzystywanych w gastronomii. Omówienie technologii chłodzenia i zamrażania produktów rolniczych, żywności, w tym o wysokim stopniu przetworzenia.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03	W1. Zna zasadę działania i budowę urządzeń chłodniczych wykorzystywanych w gastronomii
	GA1A_W04	W2. Zna procesy chłodzenia, zamrażania, przechowywania i rozmrażania żywności oraz technologie
		Umiejętności:
	GA1A_U08	U1. Potrafi wykonać obliczenia wydajnościowe i bilansowe urządzeń chłodniczych stosowanych w gastronomii
	GA1A_U03	U2. Umie zaprojektować technologie niskotemperaturowe
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K03	K1. Rozumie potrzebę stworzenia odpowiednich warunków do produkcji żywności w aspekcie jej jakości	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia W2. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia U1. projekt, kolokwium cząstkowe U2. projekt K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: kolokwia, projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.	

Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Uzyskana suma punktów w przedziale od 5,0-4,55 student otrzyma bdb; 4,50-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dost plus; 3,00-2,55 - dost. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest ponadto zaliczenie obydwu form zajęć na ocenę pozytywną.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Urządzenia chłodnicze - budowa i zasada działania. Czynniki chłodnicze - podział i ich właściwości. Charakterystyka obliczeniowa charakteryzująca wydajność urządzenia chłodniczego. Technologiczne podstawy chłodzenia i zamrażania produktów żywnościowych oraz ocena efektów obróbki. Metody i technologie zamrażania surowców i produktów żywnościowych. Rozmrażanie i wykorzystanie mrożonej żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kazimierz Gutkowski, Dariusz Butrymowicz: Chłodnictwo - wybrane zagadnienia obliczeniowe. WNT, Warszawa 2012 2. Zalewski W.: Projektowanie i eksploatacja systemów chłodniczych. Politechnika Krakowska, Kraków 2001 3. Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. WNT, Warszawa 1999 4. Jastrzębski W.: Technologia chłodnicza żywności. WSiP Warszawa 1991 5. Jeremiah L.E.: Freezing effects on food quality. Marcel Dekker, Inc. New York 1996 6. Kennedy C.J.: Managing frozen food. CRC Press, 2000
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Rozwiązywanie zadań rachunkowych, kolokwia cząstkowe, wykonanie projektu, wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie zakładów gastronomicznych Technological design of catering establishments	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (3,2/1,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Aldona Sobota	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii Zakład 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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03	W1. Posiada wiedzę o poszczególnych stadiach opracowywania dokumentacji technicznej, w szczególności zna zawartość i rolę części technologicznej dokumentacji
	GA1A_W04	W2. Zna zasady: bilansowania surowców, projektowania technologii produkcji potraw, bilansowania czynników energetycznych, doboru maszyn i urządzeń, projektowania przestrzeni produkcyjnej, magazynowej i konsumpcyjnej oraz wielkości zatrudnienia
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną
	GA1A_U03	U2. Umie dobierać i łączyć poszczególne operacje jednostkowe w proces produkcyjny
	GA1A_U06	U3. Potrafi zaplanować potrzeby w zakresie: surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej, niezbędnych do zrealizowania projektowanego procesu produkcji
		Kompetencje społeczne:

	GA1A_K05	K1. Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian ustny, W2 - ocena z projektu technologicznego, U1 - sprawdzian ustny U2, U3 - ocena z projektu technologicznego, K1 - ocena projektu technologicznego Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - dziennik prowadzącego, - opracowany projekt technologiczny.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena końcowa: 100% oceny z zaliczenia projektu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu: technologii gastronomicznej, urządzeń i wyposażenia zakładów gastronomicznych, grafiki inżynierskiej.	
Treści modułu kształcenia - zwarty 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 maszyn i urządzeń; rozmieszczanie maszyn i 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 uzupełniająca: 1. Biłska 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.	
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.	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Catering i organizacja eventów Catering and events organization	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Dziki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej	
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie podstaw procesów cieplnych i metod obróbki cieplnej żywności z ukierunkowaniem na ich wykorzystanie w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W02 GA1A_W09 GA1A_W06	W1. Ma wiedzę odnośnie usług cateringowych i organizacji eventów
	GA1A_W07	W2. Zna modelowe rozwiązania biznesowe organizacji imprez
		Umiejętności:
	GA1A_U03 GA1A_U06	U1. Potrafi zaplanować i zorganizować usługę cateringową U2. Potrafi planować i organizować eventy
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Prace pisemne, ocena zadania projektowego i jego prezentacji. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, kolokwia do wglądu	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%/50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykłady: Geneza i rodzaje cateringu oraz podstawowe przepisy prawa dotyczące cateringu; przygotowywanie specyfikacji cateringowej. Opakowania i transport w cateringu. 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. Najciekawsze wenty.</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie usługi cateringowej. Wykonanie projektu eventu.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Allen J. 2006. Organizacja imprez. 2006. International	

	<p>Publishing Service Sp z o.o., Warszawa.</p> <p>2. Allen J. 2013. Imprezy korporacyjne. Wydane przez Wolters Kluwer SA</p> <p>3. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Usługi kelnerskie. WSiP Warszawa</p> <p>4. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Organizowanie usług kelnerskich. WSiP Warszawa</p> <p>5. Bączek J. Psychologia eventów. Wyd. Stageman Polska, s. 116 (PDF e-book)</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia obliczeniowe i problemowe oraz demonstracyjne, dyskusja dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i prezentacji

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Opakowania w gastronomii Packaging in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Agnieszka Wójtowicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej Zakład Inżynierii Procesowej	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z rodzajami i cechami opakowań stosowanych w gastronomii, urządzeniami i systemami pakującymi, nowoczesnymi rozwiązaniami stosowanymi w branży opakowaniowej, wskazanie możliwości zastosowanie różnych rozwiązań technicznych przy pakowaniu różnych grup produktów oraz ocena cech fizycznych i wytrzymałościowych materiałów opakowaniowych, szczególnie wykorzystywanych do pakowania produktów w zakładach gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W06	W1. Zna i rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na jakość potraw, ciast, deserów i napojów
	GA1A_W11 GA1A_W12	W2. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności oraz organizacją stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
	GA1A_U08	U2. Potrafi przeprowadzać podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
	Kompetencje społeczne:	

	GA1A_K03	K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - praca pisemna W2 - praca pisemna U1 - praca pisemna U2 - ocena sprawozdania z badań K1 - praca pisemna	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena ćwiczeń 50% Egzamin 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Inżynieria produkcji w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Projektowanie zakładów gastronomicznych, Catering i organizacja eventów	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: przemiany składników żywności w czasie przechowywania i dystrybucji i funkcje opakowań, bezpieczeństwo produktów w łańcuchu chłodniczym, systemy pakujące ułatwiające dystrybucję produktów i potraw: pakowanie próżniowe, pakowanie aseptyczne, systemy bag-in-box, pakowanie w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze, znakowanie opakowań, systemy identyfikacji: kody kreskowe i RFID, systemy monitorowania jakości produktów w opakowaniach, wskaźniki i metody kontroli warunków przechowywania produktów. Ćwiczenia obejmują: rodzaje i cechy opakowań jednostkowych i zbiorczych stosowanych w gastronomii, charakterystyka materiałów opakowaniowych, charakterystyka naczyń jednorazowych, opakowania do transportu zbiorczego (pudła, tacki, opakowania termoformowane, kegi), pakowanie próżniowe – zasada metody, wymagania sanitarno-higieniczne dla materiałów opakowaniowych, wykonanie badań materiałów opakowaniowych stosowanych w różnych systemach, recykling opakowań.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Michalska-Požoga I., Rydzkowski T. Opakowania do żywności - przewodnik do ćwiczeń laboratoryjnych, Politechnika Koszalińska, 2013 Leszczyński K., Żbikowska A. Opakowania i pakowanie żywności, Wydawnictwo SGGW, 2016 Żakowska W. Opakowania a środowisko, PWN, 2017 Stewart B., Projektowanie opakowań, PWN, 2009 Wojciechowska P. Materiały hybrydowe w innowacjach opakowaniowych, Wydawnictwo UEP, 2018 Lisińska-Kuśnierz Małgorzata, Cholewa Agnieszka, Przechowywanie i transport towarów: wybrane zagadnienia, Kraków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, 2006 Czerniawski B., Michniewicz J., Opakowania żywności, AFT, Czeladź, 1998. Juśkiewicz M., Panfil-Kuncewicz H., Materiały opakowaniowe i opakowania stosowane w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo ART., Olsztyn, 1999. Korzeniowski A., Kwiatkowski J., Towaroznawstwo	

	<p>opakowań, Akademia Ekonomiczna, Poznań, 1994. Mitek Marta, Słowiński Mirosław, Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2006 Świdorski Franciszek (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999 Świdorski Franciszek, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 2003 Miesięcznik Techniczno-Ekonomiczny „Opakowanie”, NOT. Przepisy sanitarno-higieniczne - ustawa i przepisy wykonawcze</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metody dydaktyczne: Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania, zajęcia terenowe</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Dystrybucja w gastronomii Distribution in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Agnieszka Wójtowicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej Zakład Inżynierii Procesowej	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z definicjami i sposobami organizacji dystrybucji w gastronomii, kanałami dystrybucji produktów spożywczych, rodzajami i zakresem działania centrów dystrybucyjnych, zasadą outsourcingu, systemami transportowymi i magazynowymi, urządzeniami do wspomagania prac magazynowych i dystrybucji, dystrybucja w warunkach chłodniczych, środki transportowe, bezpieczeństwo produktów w łańcuchu chłodniczym, systemami monitorowania w czasie dystrybucji, rodzajami i cechami opakowań jednostkowych i zbiorczych stosowanych w gastronomii, urządzeniami i systemami pakującymi ułatwiającymi dystrybucję produktów i potraw: pakowanie próżniowe, aseptyczne, modyfikacja atmosfery w opakowaniach, oraz ocena wybranych cech materiałów opakowaniowych wykorzystywanych w procesach dystrybucyjnych w zakładach gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W06	W1. Ma wiedzę na temat wpływu dystrybucji i przechowywania na zachowanie jakości produktów
	GA1A_W04	W2. Zna podstawowe urządzenia i rozwiązania technologiczne w procesach dystrybucji i przechowywania produktów
	GA1A_W11	W3. Ma wiedzę na temat jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu dystrybucyjnym
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. potrafi dobrać właściwą metodę pakowania i dystrybucji do różnych grup produktów spożywczych
	GA1A_U06	U2. Potrafi zaplanować system dystrybucji i niezbędne wyposażenie do różnych grup produktów

	GA1A_U08	U3. Wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego badania materiałów opakowaniowych z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03	K1. Ma świadomość zapewnienia właściwych warunków dystrybucji żywności i ich oddziaływań na środowisko
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie, egzamin W2 - zaliczenie, egzamin W3 - zaliczenie, egzamin U1 - zaliczenie, egzamin U2 - zaliczenie, egzamin U3 - ocena sprawozdania z badań K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu Forma dokumentacji osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne materiału wykładowego, ćwiczeniowego, sprawozdanie z badań, notatki prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% wiedza, 20% umiejętności, 10% kompetencje	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Inżynieria produkcji w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Projektowanie zakładów gastronomicznych, Catering i organizacja eventów	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: definicje i sposoby organizacji dystrybucji w gastronomii, kanały dystrybucji produktów spożywczych, rodzaje i zakres działania centrów dystrybucyjnych, zasada outsourcingu, zasady dystrybucji w warunkach chłodniczych, bezpieczeństwo produktów w łańcuchu chłodniczym, urządzenia i systemy pakujące ułatwiające dystrybucję produktów i potraw: pakowanie próżniowe, dystrybucja w opakowaniach aseptycznych, systemy bag-in-box, metody dystrybucji w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze, znakowanie opakowań i funkcje opakowań w dystrybucji, systemy identyfikacji: kody kreskowe i RFID, systemy monitorowania jakości produktów w czasie dystrybucji, wskaźniki i metody kontroli warunków dystrybucji. Ćwiczenia obejmują: systemy i środki transportowe, zaplecze magazynowe i wyposażenie magazynów, urządzenia do wspomaganie prac magazynowych i dystrybucji, charakterystykę środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego, rodzaje i cechy opakowań jednostkowych i zbiorczych stosowanych w gastronomii, charakterystykę naczyń jednorazowych, opakowania do transportu zbiorczego (pudła, tacki, opakowania termoformowane, kegi), pakowanie próżniowe - zasada metody, wymagania dla materiałów opakowaniowych, wykonanie badań materiałów opakowaniowych stosowanych w różnych systemach, mobilne systemy dystrybucji w gastronomii.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Dudziński Dziszław, Poradnik magazyniera Warszawa,	

	<p>Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2000 Gąsiorek Elżbieta, Projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym, Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2011 Grzebińska Wiesława, Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2012 Jastrzębski Witold, Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, 2008 Lisińska-Kuśnierz Małgorzata, Cholewa Agnieszka, Przechowywanie i transport towarów: wybrane zagadnienia, Kraków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, 2006 Mitek Marta, Słowiński Mirosław, Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2006 Neryng Andrzej, Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999 Pijanowski Eugeniusz, Dłużewski Mieczysław, Dłużewska A., Ogólna technologia żywności, Warszawa, WNT, 1990 Świdorski Franciszek (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999 Świdorski Franciszek, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 2003 Katalogi maszyn i prospekty firm.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie potraw i napojów Dishes and drinks designing	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Zakład Chłodziarstwa i Energetyki Przemysłu Spożywczego	
Cel modułu	Celem modułu jest omówienie zagadnień związanych z opracowaniem nowego/zmodyfikowanego produktu przy uwzględnieniu nowych trendów w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W04	W1. Posiada wiedzę na temat zasad sporządzania i projektowania procesu technologicznego nowego produktu
	GA1A_W06	W2. Ma wiedzę odnośnie stosowanych nowych trendów technologicznych w gastronomii
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Posiada umiejętności opracowania dokumentacji technologii produkcji wybranej potrawy czy napoju
	GA1A_U03	U2. Posiada umiejętność praktycznego wykonania potrawy/napoju w warunkach laboratoryjnych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03	K1. Jest świadomy i odpowiedzialny za produkcję nowych wyrobów
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia W2. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia U1. projekt U2. projekt K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Uzyskana suma punktów w przedziale od 5,0-4,55 student otrzyma bdb; 4,50-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dost plus;	

	3,00-2,55 - dost. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest ponadto zaliczenie obydwu form zajęć na ocenę pozytywną.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia potraw i napojów, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Tematyka wykładów obejmuje wiadomości projektowania procesu technologicznego nowego bądź zmodyfikowanego produktu z uwzględnieniem nowych technologii wykorzystywanych w gastronomii. Tematyka ćwiczeń obejmuje wiadomości niezbędne do opracowania części technologicznej dokumentacji projektowej, wykonanie dokumentacji w formie projektu oraz realizacja w formie praktycznej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW, 2011 2. Gąsiorek E.: projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. Uniwersytet Ekonomiczny, Wrocław 2011 3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2012 5. Fuller G. W.: New food product development. From concept to marketplace. CRC Press, New York, 2011 6. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa, 2016 7. Bos J.: Kuchnia molekularna. Podstawowe techniki i przepisy. Elpil, Siedlce, 2015
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca projektowa ze studentem w ramach ćwiczeń, obliczenia matematyczne, dyskusja, wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Eksploatacja maszyn gastronomicznych Machinery operation and maintenance in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Ryszard Kulig	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych Zakład Inżynierii Eksploatacji Maszyn	
Cel modułu	Celem realizacji przedmiotu jest przekazanie studentom interdyscyplinarnej wiedzy o procesie i zasadach eksploatacji oraz zagadnień związanych z użytkowaniem i obsługiwaniem maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym, pozwalającej planować, organizować i nadzorować systemy wytwarzania i zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03	W1. Ma podstawową i uporządkowaną wiedzę w zakresie: użytkowania i utrzymania urządzeń, obiektów i systemów technicznych i technologii typowych dla przetwórstwa żywności; warunków eksploatacji; niezawodności; Uszkodzeń i zużycia maszyn; bezpieczeństwa w eksploatacji maszyn i aparatów W2. Zna zasady techniczne i technologiczne użytkowania maszyn i urządzeń, organizację systemu wytwarzania i procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym, prowadzenia badań eksploatacyjnych oraz zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego
		Umiejętności:
	GA1A_U03	U1. Potrafi określić zdolność produkcyjną, przerobową, stopień wykorzystania pracy maszyn oraz wskaźniki eksploatacyjne w przetwórstwie żywności U2. Potrafi organizować i optymalizować proces eksploatacji systemów

		<p>technicznych, wykorzystywać programowanie sieciowe w planowaniu i harmonogramowaniu zadań wieloczynnościowych oraz dokonać analizy dostępności i wykorzystania maszyn</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Ma świadomość znaczenia społecznego dla działań, które sprzyjają poprawie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności oraz sprzyjają ochronie środowiska, poprzez racjonalną eksploatację wyposażenia technicznego.</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>W1 - egzamin pisemny, W2 - egzamin pisemny, U1 - ocena udziału w ćwiczeniach i wykonania zadań domowych, U2 - ocena wykonania projektu, K1 - ocena pracy studenta na zajęciach, wykonywanie ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Inżynieria produkcji w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych, Grafika inżynierska	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykład obejmuje: Pojęcia i definicje z zakresu eksploatacji maszyn oraz zagadnień związanych z użytkowaniem i obsługiwaniem maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności. Proces eksploatacji maszyn. System, warunki i właściwości eksploatacji maszyn. System produkcyjny. Czynniki produkcji. Dobór maszyn i urządzeń oraz organizacja linii technologicznych. Zasady określania przepustowości, zdolności produkcyjnej, przerobowej i oceny wykorzystania pracy maszyn. Zasady prowadzenia badań eksploatacyjnych maszyn. Uszkodzenia i zużycie elementów maszyn. Trwałość i niezawodność maszyn. Polityka i strategię eksploatacyjne. Zagadnienia bezpieczeństwa w eksploatacji maszyn.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: Dokonanie oceny procesu eksploatacji maszyn, obliczanie wskaźników eksploatacyjnych, analizy zdolności produkcyjnych i przerobowych. Poznanie procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym. Organizację i ocenę eksploatacji układów ciepłno - technologicznych. Optymalizację procesu eksploatacji systemów technicznych z wykorzystaniem programowania sieciowego. Analizę dostępności, wykorzystania maszyn oraz zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Diakun J.: Eksploatacja w praktyce inżynierskiej przemysłu spożywczego. Wyd. Ucz. Politechniki Koszalińskiej, Koszalin, 2005.	

	<p>2. pod red. Wojdalskiego J.: Użytkowanie maszyn i aparatury w przetwórstwie rolno-spożywczym. Wyd. SGGW, Warszawa, 2010.</p> <p>3. Napiorkowski J., Drożynek P. i in.: Podstawy budowy i eksploatacji pojazdów i maszyn. Wyd. UW-M, Olsztyn, 2013.</p> <p>4. Kaleta A., Wojalski J.: Przetwórstwo rolno-spożywcze. Wybrane zagadnienia inżynieryjno-produkcyjne i energetyczne. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007.</p> <p>5. Lawrowski Z.: Tribologia. Tarcie, Zużycie i Smarowanie. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1993.</p> <p>6. Słowiński B.: Inżynieria eksploatacji maszyn. Wyd. Politechniki Koszalińskiej, 2011.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody teoretyczne, wykład, omawianie zagadnień w oparciu o schematy i ilustracje, ćwiczenia praktyczne, obliczeniowe, rozwiązywanie zadań rachunkowych, wykonanie projektu, ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputera.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Tłuszcze Specjalne Special fats	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z właściwościami i zastosowaniem tłuszczów specjalnych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA 1A_W01 GA 1A_W05	W1. Zna surowce wykorzystywane do produkcji tłuszczów specjalnych
	GA 1A_W04	W2. Ma wiedzę w zakresie technologii otrzymywania tłuszczów specjalnych z uwzględnieniem modyfikacji tłuszczów
	GA 1A_W05	W3. Rozumie wpływ triacylogliceroli na właściwości tłuszczów specjalnych
		Umiejętności:
	GA1A_U01 GA1A_U02	U1. Posiada umiejętność samodzielnego doboru surowców wyjściowych do otrzymania tłuszczów o pożądanym składzie strukturalnym
	GA1A_U01 GA1A_U02 GA1A_U04	U2. Jest w stanie ocenić właściwości tłuszczów na podstawie przedstawionego składu kwasów tłuszczowych oraz struktur triacylogliceroli
	GA1A_U04	U3. Potrafi zaproponować rodzaj tłuszczu w zależności od potrzeb technologicznych czy użytkowych
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K01 GA1A_K03	K1. Jest świadomy wpływu zastosowanego rodzaju tłuszczu na cechy kształtujące jakość końcową produktu oraz jego wartość prozdrowotną i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród osób niewykwalifikowanych w tym zakresie)	

	GA1A_K05	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 -zaliczenie pisemne W2 - zaliczenie pisemne W3 - zaliczenie pisemne U1 - zaliczenie pisemne U2 - zaliczenie pisemne U3 - zaliczenie pisemne K1 - zaliczenie pisemne K2 - zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności, Podstawy technologii gastronomicznej, Technologia potraw i napojów	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: surowce do produkcji tłuszczów specjalnych, podział tłuszczów specjalnych, zastosowanie tłuszczów specjalnych, produkcję tłuszczów specjalnych z uwzględnieniem etapu projektowania struktur triacylogliceroli; przedstawienie wpływu profilu kwasów tłuszczowych i wpływu struktury chemicznej triacylogliceroli na właściwości technologiczne tłuszczów specjalnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Niewiadomski H.: Surowce tłuszczowe. WNT. W-wa 1984.</p> <p>Niewiadomski H.: Technologia tłuszczów jadalnych. WNT. W-wa 1993.</p> <p>B.Drozdowski, Lipidy, w: Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa,1994.</p> <p>Gunstone F., Padley F., Lipid Technologies and Applications, Marcel Dekker Inc., New York, 1997.</p> <p>Physical Properties of Lipids, Marcel Dekker Inc., New York, 2002.</p> <p>Ambroziak Z.: Produkcja piekarsko-ciastkarska Cz.1. WSP W-wa 1998.</p> <p>Poradnik Inżyniera - Przemysł Tłuszczowy, WNT, W-wa, 1976.</p> <p>Karwowska M., Glibowski P., Kowalczyk D., Kowalski R., Nastaj M., Pabich M., Wójciak K.M.: Tłuszcze w technologii i żywieniu, TWN Libropolis, Lublin 2015.</p> <p>Wybrane artykuły z piśmiennictwa fachowego i branżowego: „Przemysł Spożywczy”, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”</p>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Produkty zbożowe w gastronomii Cereals products in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Anna Wirkijowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż Katedra Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu „Produkty zbożowe w gastronomii” jest przekazanie Studentom wiedzy dotyczącej surowców, stosowanych w produkcji produktów zbożowych takich jak np. mąki, kasze, zboża śniadaniowe, pieczywo i makarony oraz wykształcenie umiejętności syntetycznego łączenia wiadomości o surowcu (jego jakości i możliwościach jego przetwarzania) i o uzyskanym produkcie końcowym - technologii otrzymywania, walorach odżywczych, a także organoleptycznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W04	W1. Zdobywa wiedzę odnośnie procesów technologicznych stosowanych w produkcji produktów zbożowych
	GA1A_W05	W2. Zdobywa wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów produktów zbożowych
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Umie ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i wyrobów piekarniczych
	GA1A_U03	U2. Umie wykorzystywać różne technologie i techniki wytwarzania wyrobów piekarniczych
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K06	K1. Umie pracować w grupie i indywidualnie, potrafi dotrzymać terminów i dbać o powierzone stanowisko pracy	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - kolokwium, U1, U2 - praktyczne sprawdzenie umiejętności (wypiek), ocena opracowania i dyskusji wyników uzyskanych podczas przeprowadzania prac w laboratorium, K1 - ocena sposobu prezentowania uzyskanych	

	<p>wyników, ocena pozostawionego stanowiska pracy, wywiązywanie się z obowiązków dyżurnego, ocena sprawozdań oraz terminowości ich oddania</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia, prezentacja</p>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% projekt, 60% kolokwia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące charakterystyki botanicznej zbóż, ich składu chemicznego i wartości odżywczej, a także możliwości pozyskania z nich przetworów. Treści wykładowe poruszają charakterystykę towaroznawczą i żywieniową poszczególnych grup produktów zbożowych jak mąka, kasze, zboża śniadaniowe, pieczywo i makarony. Ćwiczenia umożliwiają praktyczną identyfikację zbóż oraz ocenę laboratoryjną masy zbożowej i wpływ tej oceny na wykorzystanie surowca w przetwórstwie. Na ćwiczeniach przeprowadzana jest pełna charakterystyka poszczególnych grup produktów zbożowych dająca pogląd na wartość sensoryczną i odżywczą tych przetworów.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wykłady prowadzącego; 2. Instrukcje do ćwiczeń. <p>Literatura dodatkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności-3 części 2. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej 3. najnowsze publikacje z tematu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca indywidualna i grupowa w laboratorium, indywidualna prezentacja multimedialna

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Wyroby piekarnicze w gastronomii Bakery products in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Anna Wirkijowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż Katedra Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu „Wyroby piekarnicze w gastronomii” jest przekazanie Studentom wiedzy dotyczącej surowców zbożowych stosowanych w produkcji wyrobów piekarniczych, następnie technologii produkcji pieczywa zwykłego, półcukierniczego i cukierniczego oraz możliwości ich wykorzystania w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W04	W1. Zdobywa wiedzę odnośnie procesów technologicznych stosowanych w produkcji wyrobów piekarniczych
	GA1A_W05	W2. Zdobywa wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów piekarniczych
		Umiejętności:
	GA1A_U02	U1. Umie ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i wyrobów piekarniczych
	GA1A_U03	U2. Umie wykorzystywać różne technologie i techniki wytwarzania wyrobów piekarniczych
		Kompetencje społeczne:
GA1A_K06	K1. Umie pracować w grupie i indywidualnie, potrafi dotrzymywać terminów i dbać o powierzone stanowisko pracy	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - kolokwium, U1, U2 - praktyczne sprawdzenie umiejętności (wypiek), ocena opracowania i dyskusji wyników uzyskanych podczas przeprowadzania prac w laboratorium, K1 - ocena sposobu prezentowania uzyskanych wyników, ocena pozostawionego stanowiska pracy, wywiązywanie się z obowiązków dyżurnego, ocena sprawozdań oraz terminowości ich oddania	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% projekt, 60% kolokwia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, procesy cieplne w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące technologii produkcji wyrobów piekarniczych różnych grup: zwykłego, półcukierniczego i cukierniczego wykorzystywanych w gastronomii. Ćwiczenia umożliwiają praktyczną ocenę mąk z różnych surowców zbożowych. Następnie Studenci poznają praktyczne możliwości ich wykorzystania w produkcji wyrobów cukierniczych, półcukierniczych, zwykłych i specjalnych wraz z propozycją różnego typu nadzienia. W ramach ćwiczeń każdy student będzie miał możliwość zaproponowania własnej receptury produktu piekarniczego i jej weryfikacji.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Wykłady prowadzącego; 2. Instrukcje do ćwiczeń. Literatura dodatkowa: 1. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności-3 części 2. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej 3. najnowsze publikacje z tematu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca grupowa w laboratorium piekarniczym, indywidualna prezentacja multimedialna

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyki (4 tygodnie) Internship	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (0/5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Danuta Kulpa	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Poszerzenie wiedzy zdobytej w czasie studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w wybranych zakładach gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W09	W1. Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - wizytacja praktyk, egzamin ustny U1 - wizytacja praktyk, egzamin ustny K1 - wizytacja praktyk, egzamin ustny Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena końcowa jest średnią ważoną z oceny jakości dziennika praktyk (1/3) i oceny z egzaminu ustnego (2/3).	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne Obsługa konsumenta	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach praktyki student poznaje różne aspekty działalności zakładu gastronomicznego, wśród których wymienić można następujące: organizację zakładu, bazę surowcową i półproduktów, technologię przygotowywania posiłków, projektowanie nowych dań, zasady dekorowania stołów, zasady obsługi konsumentów, współdziałania z innymi pracownikami.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Instrukcje technologiczne Księga HACCP Instrukcje BHP	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praktyka realizowana w zakładzie gastronomicznym, trwająca 4 tygodnie.	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii Enterprise and management In gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Leszek Rydzak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania rynku, systemu produkcyjnego i wytwórczego jako elementu światowego systemu gospodarczego, jego strukturą oraz oddziaływaniami wpływającymi na ten system z jego otoczenia. Ponadto moduł ma na celu wykazanie źródeł zagrożeń wewnętrznych i tych, płynących z otoczenia i wskazanie metod ich neutralizacji oraz adaptacji do otoczenia.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	G1A_W02	W1. Zna podstawowe ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
	G1A_W09	W2. Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej
		Umiejętności:
	G1A_U06	U1. Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta
	G1A_U01	U2. Umie samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii
	G1A_K07	Kompetencje społeczne: K1. Jest świadomy oceny ryzyka

		działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - ocena zadania projektowego, W2 - sprawdzian pisemny, U1 - ocena pracy kontrolnej w formie prezentacji naukowej, U2 - ocena obrona pracy kontrolnej, K1 - ocena studenta na ćwiczeniach i zajęciach projektowych.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Przedmiot realizowany wyłącznie w formie wykładowej.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy ekonomii, istota gospodarki rynkowej, funkcjonowanie podmiotów gospodarczych.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawy cybernetyki. Proces, jako zmiana informacyjna lub/i energomaterialna systemu. Rynek jako system autonomiczny i niesamodzielny oraz zasady jego działania. Funkcje państwa w gospodarce. Rynki czynników produkcji: zasobów, pracy i kapitału. System produkcyjny i wytwórczy. Możliwości sterowania systemami wytwórczymi i produkcyjnymi. Nowe narzędzia automatyzacji procesów informacyjnych w systemach produkcyjnych. Rola etyki w życiu gospodarczym. Wybrane współczesne problemy ekonomiczne przedsiębiorcy. Specyfikacja wybranego wyrobu branży spożywczej.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1) Mazur M. 1961, Terminologia techniczna. PWT, Warszawa. 2) Mazur M. 1966, Cybernetyczna teoria układów samodzielnych. PWN, Warszawa. 3) Mazur M. 1969, Cybernetyka a zarządzanie. MSW, Warszawa. 4) Mazur M. 1970, Jakościowa teoria informacji. WNT, Warszawa. 5) Mazur M. 1987, Pojęcie systemu i rygory jego stosowania. Postępy Cybernetyki, nr 2, s. 21-29. 6) Mazur M. 1999, Cybernetyka i charakter. WSZiP, Warszawa. 7) Murphy R. 2008, Znaczenie teorii kapitału. mises.pl 8) Pająk E. 2006, Zarządzanie produkcją. Produkt, technologia, organizacja. Warszawa, PWN.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Gastronomia a środowisko Gastronomy and environment	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,75/0,25)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Dariusz Góral	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi wymogami dotyczącymi ochrony środowiska w gastronomii a także z możliwościami kształtowania środowiska wewnątrz obiektów gastronomicznych. Ponadto, przekazanie wiedzy dotyczącej stosowanych materiałów opakowaniowych i ich wpływu na środowisko.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W02	W1. Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska przyrodniczego podczas produkcji gastronomicznej
	GA1A_W03	W2. Rozumie procesy zachodzące w urządzeniach przeznaczonych do ochrony środowiska przyrodniczego oraz zna zasady projektowania zakładów gastronomicznych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03	K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za wpływ przygotowywania potraw na stan środowiska
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie na prawach egzaminu W2 - zaliczenie na prawach egzaminu K1 - zaliczenie na prawach egzaminu Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Praca zaliczeniowa pisemna	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Podstawy technologii gastronomicznej	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje: Ocenę wody jako surowca gastronomicznego i czynnika termodynamicznego. Technologię przygotowania wody surowej do celów konsumpcyjnych i jako czynnika pośredniczącego. W dalszej części zostaną omówione rodzaje i źródła zanieczyszczeń wody oraz wskaźniki jakości ścieków i ich podczyszczanie lub oczyszczanie. Omawiając wpływ gastronomii na powietrze wytłumaczone zostaną problemy związane z komfortem cieplnym, podstawami	

	<p>klimatyzacji, przyczynami zanieczyszczeń powietrza w gastronomii oraz technologie i urządzenia do oczyszczania powietrza. W części dotyczącej recyklingu opracowane zostaną następujące tematy.</p> <p>Charakterystyka tradycyjnych materiałów opakowaniowych, zastosowanie, wady i zalety.</p> <p>Recykling materiałowy i energetyczny zużytych opakowań. Nowoczesne materiały biodegradowalne - możliwość zastosowania w opakowalnictwie.</p> <p>Zagospodarowanie odpadów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z przemysłu rolno-spożywczego.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. R. Chandra, Environmental Waste Management. 2015 CRC Press 2. J. Nawrocki J., S. Biłozor S., 2000. Uzdatnianie wody. Procesy chemiczne i biologiczne. Wydawnictwa Naukowe PWN S.A. Warszawa – Poznań r. 3. Nawirska A., Szymański L., 2002, Gospodarka wodno-ściekowa w zakładach przemysłu spożywczego, Wrocław, Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu. 4. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Gastronomia hotelowa Hotel gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	7 (3/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu funkcjonowania gastronomii hotelowej we współczesnym hotelu	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W02	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii
	GA1A_W06	W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania gastronomii w różnego typu obiektach hotelarskich i innych
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących gastronomii hotelowej
	GA1A_U03	U2. Umie przedstawić rozwiązania dotyczące funkcjonowania gastronomii hotelowej w różnych obiektach hotelarskich
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, a także jest przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego
GA1A_K06	K2. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1, U2, K1 - w formie zaliczenia pisemnego K2 - w formie zaliczenia pisemnego + obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace studentów.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%/50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu hotelarstwa i gastronomii oraz żywienia człowieka	

<p>Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.</p>	<p>Specyfika gastronomii hotelowej. Trendy rozwoju gastronomii hotelowej. Gastronomia hotelowa a wymagania kategoryzacyjne. Usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich. Pion gastronomiczno-żywniowy w zakładach hotelarskich. Ogólne zasady programowania zaplecza gastronomicznego w hotelu. Układ funkcjonalny hotelowego zespołu gastronomicznego. Struktura organizacyjna pionu gastronomicznego. Specyfika obsługi gościa w gastronomii hotelowej. Room-service. Podstawowe elementy wyposażenia zaplecza gastronomicznego w hotelu. Przykładowe rozwiązania w wybranych hotelach w Polsce i na świecie.</p>
<p>Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Błądek Z. 2001. Hotele. Projektowanie. Programowanie. Wyposażenie. Palladium, Poznań 2. Arkuszyński Cz. 2001. Gastronomia hotelowa. Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 3. Orłowska J., Tkaczyk M. 2008. Organizacja pracy w hotelarstwie. cz.1 i cz. 2 REA, Warszawa 4. Milewska M., Włodarczyk B. 2009. Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Wykład: prezentacja multimedialna, filmy dydaktyczne, dyskusja.</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Żywnienie w agroturystyce Nutrition in agrotourism	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	7 (3/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Poznanie zasad funkcjonowania gospodarstw agroturystycznych i zasad żywienia agroturystów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W02	W1. Zna ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania gospodarstwa agroturystycznego oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej
	GA1A_W06	W2. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw oraz zasady prawidłowego żywienia
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo jej interpretować
	GA1A_U03	U2. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, a także jest przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego
GA1A_K06	K2. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania	W1, W2, U1, U2, K1 - w formie zaliczenia pisemnego	

osiągniętych efektów kształcenia	K2 - w formie zaliczenia pisemnego + obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace studentów.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%/50%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu hotelarstwa i gastronomii oraz żywienia człowieka
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Pojęcie agroturystyki i turystyki wiejskiej. Potrawy i specyfika żywienia w agroturystyce w wybranych regionach świata. Podstawy prawne działalności agroturystycznej (w tym żywieniowej). Dziedzictwo kulinarne a oferta gospodarstw agroturystycznych. Bezpieczeństwo produkcji żywności w obiektach agroturystycznych. Specyfika i organizacja żywienia w agroturystyce. Układ funkcjonalny obiektu (w tym kuchni i zaplecza). Zasady prawidłowego żywienia w agroturystyce. Zasady opracowywania procesów technologicznych produkcji wybranych potraw i napojów z wykorzystaniem lokalnych produktów. Receptury i sposoby przygotowania wybranych potraw. Projektowanie menu (układanie jadłospisów) z uwzględnieniem norm żywieniowych w Polsce. Zwyczaje żywieniowe w Polsce.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dominik P. 2011. Zasady i organizacja żywienia w turystyce. ALMAMER 2. Drąg K., Platte M. 2007. Zasady GHP i GMP w zakładach agroturystycznych. Poradnik dla kwaterodawcy wiejskiego w zakresie żywienia turystów. Wydawnictwo Polska Federacja Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” 3. Sikora J. 2012. Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Wydawnictwo C. H. Beck 4. Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład: prezentacja multimedialna, filmy dydaktyczne, dyskusja.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie jakością w gastronomii Quality management in catering	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Małgorzata Karwowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością	
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie studentom systemowego podejścia do zapewnienia jakości w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w gastronomii według aktualnych wymogów systemu HACCP oraz przygotowanie studentów do uczestniczenia w pracach zespołu ds. jakości związanych z wdrażaniem, utrzymaniem i doskonaleniem systemu zarządzania jakością w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W11	W1. Ma wiedzę o roli jakości i systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w łańcuchu żywnościowym
	GA1A_W11	W2. Ma podstawową wiedzę dotyczącą uwarunkowań prawnych, metod i technik zarządzania bezpieczeństwem żywności, planowania, wdrażania i doskonalenia zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontroli (HACCP)
		Umiejętności:
	GA1A_U05	U1. Posiada umiejętność planowania, wdrażania i doskonalenia systemu zapewniania jakości w placówkach gastronomicznych
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03	K1. ma świadomość znaczenia systemów zarządzania jakością w zapewnianiu jakości i bezpieczeństwa żywności, w szczególności w gastronomii
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian pisemny, egzamin pisemny W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 - ocena wykonania zadań projektowych U2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach i egzaminie Formy dokumentowania osiągniętych wyników:	

	sprawdziany, zadania projektowe, dziennik prowadzącego, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń - 50% Ocena z egzaminu - 50%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności w gastronomii
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Pojęcie jakości; przegląd systemów zapewnienia jakości dla żywności i potraw; dobre praktyki w produkcji żywności i potraw; zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - zasady systemu HACCP; audytowanie i certyfikacja systemów zarządzania jakością, znaczenie klienta w systemach jakości Ćwiczenia obejmują: realizowanie zadań projektowych w postaci dokumentacji systemu HACCP dla wybranego obiektu z zakresu gastronomii; opracowanie programu auditu, listy kontrolnej dla HACCP
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010). Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo C.H. Beck. 2. Wiśniewska M., Malinowska E. (2011). Zarządzanie jakością żywności. Wyd. Difin. 3. Sikora T. (red.) (2011). Funkcjonowanie i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny Wykonywanie zadań projektowych Dyskusja zadań projektowych

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Trendy w gastronomii - wykład monograficzny Trends in gastronomy - monography lecture	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Cel i zakres tematyczny dotyczy zestawienia i analizy najnowszych trendów w gastronomii krajowej i światowej. Opis genezy innowacji w branży gastronomicznej oraz cena nowych rozwiązań w zakresie wykorzystywania nowych surowców, technologii przygotowania oraz organizacji funkcjonowania zakładu gastronomicznego. Omówienie zagadnień nowoczesnych form usług gastronomicznych. Zestawienie i ocena różnych form i roli marketingu usług gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W06 GA1A_W09	W1. Student zna i rozumie terminologię dotyczącą pojęć związanych z ogólnymi zasadami funkcjonowania współczesnych zakładów gastronomicznych, zasad i trendów dotyczących odżywiania, jedzenia i przygotowywania dań i potraw
	GA1A_W07	W2. Student wyodrębni elementy nowoczesnego podejścia do współczesnych i tradycyjnych form działalności gastronomicznej. Dostrzega konsumpcję jako części życia codziennego, realizowaną w warunkach domowych i zakładach gastronomicznych
		Umiejętności:
GA1A_U01	U1. Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych, odniesionych do działalności gastronomicznej. Rozpoznaje relacje i zależności pomiędzy przeszłością a aktualnymi wydarzeniami także w aspekcie upowszechniania wiedzy	

		teoretycznej i praktycznej
	GA1A_U04	U2. Rozpoznaje elementy nowych kierunków i trendów w zakresie rozwiązań techniczno-technologicznych zaplecza gastronomicznego. Poznaje najważniejsze aspekty w dziedzinie gastronomii i żywienia, promocji, kreowania mody na kuchnię i specyficzne sposoby jedzenia, rolę historii jedzenia i tradycji żywieniowych w tworzeniu przemysłów kulturowych i rozwoju turystyki
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę oraz umiejętności profesjonalnej badawcze, także inspirowania innych osób. Docenia i szanuje, jak też jest gotów promować tradycje oraz dziedzictwo dotychczasowych osiągnięć w zakresie działań i promocji usług gastronomicznych w Polsce oraz Europie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Ocena obrony pracy kontrolnej. Opracowanie tekstu źródłowego, edycja i udostępnienie tekstu źródłowego w formie elektronicznej. Kolokwium zaliczeniowe.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	80%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Opanował fachową terminologię z zakresu działalności gastronomicznej i najnowszych trendów w tym obszarze.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Zakres tematyczny obejmuje opis i ocenę najnowszych rozwiązań i trendów gastronomicznych. Charakteryzuje współczesnego konsumenta i jego oczekiwania w zakresie oferty produktowej i usług gastronomicznych. Zestawia i analizuje różne rodzaje kuchni i specyfikę przygotowywania w nich dań i potraw. Omówiono trendy dotyczące strategii działania firmy gastronomicznej oraz segmentu rynku usług gastronomicznych. Poddana została ocena analizy SWOT dotycząca współczesnej gastronomii krajowej, europejskiej i światowej. Omówiono najnowsze trendy dotyczące nowoczesnych form i sposobów utrwalania i przechowywania surowców i produktów spożywczych. Przybliżono rolę i rozwój szlaków i turystyki kulinarnej.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alonso, M. B., Plasencia, O. T., Kint, J. (2012). Applying intercultural markers obtained from cooking in the design process. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food, London. 2. Bos, J. (2014). Rewolucja w rondel. Pobrane 20 maja 2014 z: http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php. 3. Chefs Table w hotelu Sheraton w Warszawie (2014). Pobrano 12 kwietnia 2014 z: http://www.go- 	

	<p>fusion.pl/Chefs-Table--clinks-pol-34.html.</p> <p>4. Czarniecka-Skubina, E. (2009). Nowoczesne trendy w obsłudze konsumenta w gastronomii. W: M. Jeznach (red.), Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji (s. 173–189). Warszawa: Wyd. SGGW.</p> <p>5. Di Lucchio, L. (2012). Design for the Next-Food ©. An alternative approach of Food Design focused on social and system innovation. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food, London. Krajewski, K., Tul-Krzyszczuk, A. (2014). Food Design – innowacyjna koncepcja kształtowania produktów i komunikacji na rynku żywności. <i>Mark. Rynek</i>, 4, 399–405.</p> <p>6. Kuchnia Fusion (bez daty). Pobrane 14 października 2013 z: http://www.go-fusion.pl/Kuchnia-fusion-cinfo-pol-36.html</p> <p>7. Kuchnia nowych czasów (2014). Pobrane 20 maja 2014 z: http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/kuchnia-nowych-czasow_180.html.</p> <p>8. Lin, J. (2012). Food Design and Well-being: a research into cooking behaviour and well-being to guide designing for behaviour change. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food.</p> <p>9. Maffei, S., Parini, B. (2010). FOODMOOD. Mediolan, IT: Electa. Mruk, H., Sznajder, M. (2008). Neuromarketing. Poznań: Wyd. UP.</p> <p>10. Osładacz, J. (2012). Innowacje w sektorze usług – przewodnik po systematyce oraz przykłady dobrych praktyk. Warszawa: PARP.</p> <p>11. Świątkowska, M. (2013). Komunikacja marketingowa jako komunikowanie wartości. W: Górską-Warsewicz, H.,</p> <p>12. Świątkowska, M., Krajewski, K. (red.), Marketing żywności (s. 288). Warszawa: Wolters Kluwer.</p> <p>13. Whithehall, B. (2007). Molekularna magia. <i>Food Serv.</i>, 1, 39-41.</p> <p>14. Woźniak, T. (2009). Kawior o smaku czekolady. Pobrane 20 maja 2014 z: www.wprost.pl</p> <p>15. Vogelzang, M. (2010). Eat Love. Food concept by eating designer. Amsterdam, NE: BIS Publishers.</p> <p>16. Guixé, M. (2010). Food Designing. Roma: Maurizio Corraini s.r.l. Interaktywna restauracja w Londynie (2009). Pobrane 4 stycznia 2018 z: http://</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, dyskusje naukowe w grupach, przygotowanie i obrona pracy kontrolnej.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy hotelarstwa Basics of hospitality industry	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Rafał Nadulski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu hotelarstwa ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących gastronomii we współczesnym hotelu.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W08	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa
	GA1A_W08 GA1A_W02	W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego w tym hotelowego pionu gastronomicznego
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych
	GA1A_U06	U2. Poznaje i rozwiązuje oraz ocenia problemy w obszarze usług gastronomicznych realizowanych w strukturach hotelu
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych a także jest przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego
GA1A_K06	K2. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W formie zaliczenia pisemnego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Brak ćwiczeń - zaliczenie pisemne - 100% wiedzy z wykładów	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna wiedza z zakresu funkcjonowania przedsiębiorstwa	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100	Hotelarstwo w Polsce i na świecie. Klasyfikacja i	

słów.	<p>kategoryzacja zakładów hotelarskich i innych obiektów turystycznych. Model współczesnego hotelu.</p> <p>Charakterystyka poszczególnych pionów hotelu (pobytowego, gastronomicznego, wielofunkcyjnego, związanego z zagospodarowaniem czasu wolnego).</p> <p>Infrastruktura techniczna hotelu. Zaplecze socjalne i administracyjne. Przystosowanie hotelu dla osób niepełnosprawnych. Systemy i łańcuchy hotelowe.</p>
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.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Samodzielny pracownik Jednostki, w której realizowane jest seminarium	
Jednostka oferująca przedmiot	Jednostka, w której realizowane są prace dyplomowe	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do pisania pracy dyplomowej, korzystania z różnych źródeł informacji naukowej, rozwinięcie umiejętności rozumienia i prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W12	W1. Zna zasady pisania prac dyplomowych (wymagania formalne, techniki edytorskie, strukturę treści)
	GA1A_W12	W2. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienie związane z kierunkiem studiów
	GA1A_U09	U2. Potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Rozumie potrzebę doksztalcenia się w zakresie studiowanego kierunku
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - ocena referowania U1 - ocena referowania U2 - oceny z udziału w dyskusji K1 - oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologie informacyjne	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby prowadzenia badań literaturowych dotyczących podjętego tematu badawczego. Struktura prac dyplomowych. Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabycia umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003. 2. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 3. Obowiązująca Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych 4. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem prezentacji.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. studium przypadku

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych Accounting and marketing of gastronomic services	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Anna Kobiątka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Ekonomii i Agrobiznesu	
Cel modułu	Celem wykładów i ćwiczeń jest zapoznanie studentów z zasadami prowadzenia rachunkowości w podmiotach gospodarczych oraz podstawowymi zagadnieniami z zakresu działań marketingowych w firmach świadczących usługi gastronomiczne.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W02	W1. Zna zasady rachunkowości, posiada wiedzę o zasadach sporządzania sprawozdań finansowych jednostek gospodarczych
	GA1A_W09	W2. Zna podstawowe zasady budowania planu i strategii marketingowej w usługowej działalności gastronomicznej
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi zaplanować strategię marketingową w działalności zakładu gastronomicznego oraz prowadzić w podstawowym zakresie ewidencję księgową
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K03 GA1A_K06 GA1A_K07	K1. Potrafi przekazywać i wykorzystywać podstawową wiedzę na temat zasad rachunkowości oraz marketingu usług gastronomicznych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1 , K1 - zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace pisemne studentów.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot obejmuje pojęcie, funkcje, cechy i zasady rachunkowości. Przedstawia zasady bilansowania majątku jednostki gospodarczej oraz zasady ewidencji operacji gospodarczych na kontach. Wyjaśnia zasady ewidencji kosztów, produktów i przychodów ze sprzedaży. Charakteryzuje zasady ustalania wyniku finansowego oraz różnice pomiędzy porównawczym a kalkulacyjnym rachunkiem zysków i strat. Omawia	

	<p>zasady sporządzania sprawozdań finansowych. Charakteryzuje rynek usług gastronomicznych. Omawia jakość usług, jako determinantę konkurencyjności firmy. Wyjaśnia wymogi związane z budową planu marketingowego i strategii marketingowej gastronomicznych przedsiębiorstw usługowych.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Olchowicz I., Podstawy rachunkowości, Difin Warszawa 2016 2. W Gierusz B., podręcznik do samodzielnej nauki księgowania, ODDK 2016 3. Mazur J., Zarządzanie marketingiem usług, Difin 2002 4. Earle M., Earle R., Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych, podejście marketingowe, WNT Warszawa 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metody podające m.in. wykład, pogadanka Metody problemowe m.in. dyskusja</p>

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Polska kuchnia tradycyjna i regionalna Polish traditional and regional cuisine	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy na temat polskiej kuchni narodowej i regionalnej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W08	W1. Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne
	GA1A_W06	W2. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować
	GA1A_U03	U2. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02 GA1A_K05	K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Praca pisemna zawierające pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2). Prezentacja (U1, U2, K1). K1 - dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: praca zaliczeniowa w wersji papierowej, wersja elektroniczna prezentacji.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń 50% (prezentacja) Sprawdzian pisemny (zaliczenie z wykładów) 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii i żywienia człowieka. Podstawy technologii gastronomicznej.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100	Kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo	

słów.	kulturowe. Kuchnia polska w ujęciu historycznym. Charakterystyka kuchni polskiej, jej specyfika i typowe smaki. Omówienie czynników kształtujące polską kuchnię narodową i kuchnie regionalne. Typowe surowce i potrawy w kuchni polskiej. Przegląd kuchni regionalnych. Polska kuchnia współczesna. Kuchnia polska jako produkt turystyczny. Turystyka kulinarna w Polsce.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praca zbiorowa, 2016, Kuchnia polska, PWE, Warszawa 2. Żywczak K. 2014 Polska kuchnia regionalna, Wydawnictwo SBM, Warszawa 3. Barowicz T. 2007 Polskie kuchnie regionalne, Wydawnictwo Klub Dla Ciebie, Warszawa 4. Szymanderska H. 2004 Kuchnia Polska - Potrawy Regionalne, Wydawnictwo Świat Książki 5. Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot 6. Artykuły naukowe (Turystyka Kulturowa, Turyzm, Studia Etnologiczne i Antropologiczne, Zeszyty Naukowe)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, film, dyskusja.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Turystyka kulinarna Culinary turism	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Rafał Nadulski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych	
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu turystyki kulinarnej ze szczególnym uwzględnieniem żywności i gastronomii jako atrakcji turystycznej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W08	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu turystyki kulinarnej
	GA1A_W06	W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania turystyki kulinarnej w Polsce i na świecie
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących turystyki kulinarnej
	GA1A_U03	U2. Poznaje i ocenia problemy w obszarze turystyki kulinarnej przede wszystkim pod kątem wykorzystania gastronomii i żywności jako atrakcji turystycznej
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02 GA1A_K05	K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Praca pisemna zawierające pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2). Prezentacja (U1, U2, K1). K1 - dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: praca zaliczeniowa w wersji papierowej, wersja elektroniczna prezentacji.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń 50% (prezentacja) Sprawdzian pisemny (zaliczenie z wykładów) 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii i żywienia człowieka. Podstawy technologii gastronomicznej.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Ogólna charakterystyka turystyki kulinarnej. Formy turystyki kulinarnej. Pojęcie produktu turystycznego. Przegląd produktów turystyki kulinarnej. Enoturystyka i turystyka piwna. Atrakcyjność kulinarna regionu. Wpływ turystyki kulinarnej na rozwój regionów.	

	Uwarunkowania rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce i na świecie. Przegląd wybranych kuchni świata w kontekście rozwoju turystyki kulinarnej. Formy promocji turystyki kulinarnej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jędrzyak T., Woźniczko M., Orłowski D. 2015 Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa 2. Orłowski D., Puchnarewicz E. (red.) 2010 Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wydawnictwo Libron - Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie 3. Klein-Wrońska S. i in. (red.), 2014, Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 14, Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie. 4. Gaworecki W. W. 2010 Turystyka, PWE, Warszawa 5. Artykuły naukowe (Turystyka Kulturowa, Turyzm, Studia Etnologiczne i Antropologiczne, Zeszyty Naukowe)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, film, dyskusja.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Savoir-vivre i protokół dyplomatyczny Savoir-vivre and diplomatic protocol	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,72/1,28)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami savoir-vivre obowiązującymi w przestrzeni publicznej oraz protokołu dyplomatycznego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W07	W1. Student zna podstawowe zasady savoir-vivre obowiązujące w przestrzeni publicznej i dyplomacji
		Umiejętności:
	GA1A_U09	U1. Student potrafi zastosować zasady savoir-vivre w sytuacjach życia codziennego i środowisku zawodowym, także uwzględniając zalecenia protokołu dyplomatycznego
	Kompetencje społeczne:	
	GA1A_K02	K1. Student jest gotów do stosowania zasad etyki w relacjach interpersonalnych w życiu prywatnym oraz protokołu dyplomatycznego w życiu publicznym
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Pisemne zaliczenie końcowe, dziennik prowadzącego: ocena aktywności na ćwiczeniach, ocena sprawozdań	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% udziału oceny z zaliczenia w końcowej ocenie z modułu, 30% udziału oceny ćwiczeń w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego.	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni publicznej (zwroty grzecznościowe, powitania, rozmowa przez telefon), kształtowanie własnego wizerunku, komunikacja werbalna i niewerbalna. Protokół dyplomatyczny, ceremonie oficjalne i państwowe, zasady precedencji, korespondencja dyplomatyczna.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka, Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd.	

	Zysk i S-ka, Modrzyńska J. 2016r., „Protokół dyplomatyczny, etykieta i zasady savoir-vivre'u”, wyd. Wolters Kluwer Polska
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Gastronomia systemowa System gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	7 (3/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Andrejko	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją pracy w kuchni zakładu gastronomicznego, wykorzystaniem podstawowych narzędzi - zasadami BHP, ponadto z tworzeniem, organizacją i zarządzaniem sieciami gastronomicznymi systemowej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03	W1. Ma wiedzę związaną z wyposażeniem technicznym, budową i eksploatacją urządzeń gastronomicznych
	GA1A_W09	W2. Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi zaplanować działanie zakładu gastronomicznego, określić jego strategię marketingową
	GA1A_U07	U2. Pozyskuje i przetwarza informacje w celu dostosowywania usług gastronomicznych do warunków rynku
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02	K1. Dbą o zasady etyki, estetyki i BHP oraz prawidłowe relacje z pracownikami w zakładzie gastronomicznym
	GA1A_K03	K2. Jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Dyskusja, egzamin pisemny, wykonanie projektu i jego obrona - zarchiwizowane na CD	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Obsługa konsumenta, Catering i organizacja eventów,	

	Zarządzanie jakością w gastronomii, Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii, Gastronomia hotelowa, Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują informacje o znaczeniu gastronomii, funkcjonowaniu różnych podsystemów usług gastronomicznych, funkcjonowaniu sieci franczyzowych, otoczeniu organizacji, jej skuteczności, etycznym, społecznym i globalnym kontekście zarządzania. Ponadto wyznaczaniu celów i planowaniu, podejmowaniu decyzji, planowaniu strategicznym i jego dostosowywaniu, gospodarowaniu zasobami ludzkimi, motywowaniu, komunikacji w firmie, rozwiązywaniu konfliktów, zarządzaniu jakością i wydajnością. Ponadto zajęcia praktyczne z techniki ostrzenia i pracy nożami z różnymi produktami, czyszczenia i zasad BHP. Wykonania zupy z jej degustacją. Wykonania projektu- prezentacji i obrony projektu. Wyjazdu terenowego do zakładów gastronomii systemowej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017. Żukowski P. Podstawy organizacji pracy i kierowania, Szczecin 1997. Piotrkowski K. Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006. Czarnecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012. Sala J. Podsystemy rynku usług gastronomicznych w gospodarce rynkowej. Food Serwis nr 7, 34-37 (Akademia Ekonomiczna), 1999. Żabicki W. Organizacja bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 2008. Literatura uzupełniająca: Bryła P. Marketing produktów regionalnych i ekologicznych. Perspektywa sprzedawcy i konsumenta. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2015. Bryła P., Domański T. Marketing produktów regionalnych na europejskim rynku żywności. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2013. Szymanderska H. Kuchnia Polska - potrawy regionalne. Świat Książki, Warszawa, 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady: prezentacje, pogadanka, ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami z zachowaniem zasad BHP, wykonywanie zdań projektowych - ich prezentacja i obrona, wyjazd terenowy do zakładów gastronomii systemowej.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Gastronomia specjalna Special gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	7 (3/4)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Dariusz Andrejko	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją pracy w kuchni zakładu gastronomicznego specjalnego, wykorzystaniem podstawowych narzędzi - zasadami BHP, ponadto z tworzeniem, organizacją i zarządzaniem sieciami gastronomicznymi.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W03	W1. Ma wiedzę związaną z wyposażeniem technicznym, budową i eksploatacją urządzeń gastronomicznych
	GA1A_W09	W2. Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki
		Umiejętności:
	GA1A_U06	U1. Potrafi zaplanować działanie zakładu gastronomicznego, określić jego strategię marketingową
	GA1A_U07	U2. Pozyskuje i przetwarza informacje w celu dostosowywania usług gastronomicznych do warunków rynku
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K02	K1. Dbą o zasady etyki, estetyki i BHP oraz prawidłowe relacje z pracownikami w zakładzie gastronomicznym
	GA1A_K03	K2. Jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Dyskusja, egzamin pisemny, wykonanie projektu i jego obrona - zarchiwizowane na CD	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Obsługa konsumenta, Catering i organizacja eventów,	

	Zarządzanie jakością w gastronomii, Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii, Gastronomia hotelowa, Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują informacje o znaczeniu gastronomii, funkcjonowaniu różnych podsystemów usług gastronomicznych, funkcjonowaniu sieci franczyzowych, otoczeniu organizacji, jej skuteczności, etycznym, społecznym i globalnym kontekście zarządzania. Ponadto wyznaczaniu celów i planowaniu, podejmowaniu decyzji, planowaniu strategicznym i jego dostosowywaniu, gospodarowaniu zasobami ludzkimi, motywowaniu, komunikacji w firmie, rozwiązywaniu konfliktów, zarządzaniu jakością i wydajnością. Ponadto zajęcia praktyczne z techniki ostrzenia i pracy nożami z różnymi produktami, czyszczenia i zasad BHP. Wykonania zupy z jej degustacją. Wykonania projektu- prezentacji i obrony projektu. Wyjazdu terenowego do zakładów gastronomii specjalnej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017. Żukowski P. Podstawy organizacji pracy i kierowania, Szczecin 1997. Piotrkowski K. Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006. Czarnecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012. Sala J. Podsystemy rynku usług gastronomicznych w gospodarce rynkowej. Food Serwis nr 7, 34-37 (Akademia Ekonomiczna), 1999. Żabicki W. Organizacja bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 2008. Literatura uzupełniająca: Bryła P. Marketing produktów regionalnych i ekologicznych. Perspektywa sprzedawcy i konsumenta. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2015. Bryła P., Domański T. Marketing produktów regionalnych na europejskim rynku żywności. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2013. Szymanderska H. Kuchnia Polska - potrawy regionalne. Świat Książki, Warszawa, 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady: prezentacje, pogadanka, ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami z zachowaniem zasad BHP, wykonywanie zdań projektowych - ich prezentacja i obrona, wyjazd terenowy do zakładów gastronomii specjalnej.

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii Herbs, spices and additives in gastronomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Alicja Skrzypek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie pogłębionej wiedzy z zakresu zastosowania ziół, przypraw i dodatków w gastronomii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W01 GA1A_W04 GA1A_W05	W1. Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, mikrobiologii i nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania wybranych ziół i przypraw stosowanych w gastronomii.
		W2. Ma wiedzę na temat procesów technologicznych wybranych ziół i przypraw stosowanych w gastronomii. Zna etapy i zasady projektowania nowych wyrobów zielarskich.
		W3. Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wybranych ziół, przypraw i dodatków oraz metod oceny ich jakości.
		Umiejętności:
GA1A_U02 GA1A_U05	U1. Potrafi ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne wybranych ziół i przypraw oraz określić zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia, warunków przechowywania i sposobu wykorzystania.	
	U2. Wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa stosowania wybranych ziół i przypraw.	
	Kompetencje społeczne:	

	GA1A_K01 GA1A_K03	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie informacji o właściwościach i stosowaniu ziół i przypraw w gastronomii. K2. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - pisemne zaliczenie, W2 - pisemne zaliczenie, W3 - pisemne zaliczenie, U1 - pisemne zaliczenie, U2 - pisemne zaliczenie, K1 i K2 - pisemne zaliczenie przedmiotu.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z pisemnego zaliczenia	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Historia stosowania ziół. Substancje biologicznie czynne występujące w ziołach i roślinach zielnych. Postaci preparatów ziołowych i przypraw stosowanych w gastronomii. Zioła i przyprawy stosowane w kuchni polskiej i kuchniach świata. Toksykologia roślin.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	- Szustakowska-Chojnacka M.: 100 roślin w twojej kuchni : wykorzystaj moc natury!; PZWL 2008. - Bojanowska M. i in. Związki bioaktywne w roślinach zielarskich, Wyd. Libropolis, 2017. - Bojanowska M. i in. Zioła - właściwości, interakcje, bezpieczeństwo. Wyd. Libropolis, 2018. - Lamer - Zarańska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.: Fitoterapia i leki roślinne; PZWL. 2007. - Hlava B., Lánská D.: Rośliny przyprawowe; PWRiL. Warszawa 1983. - Mazik M. Zioła w kuchni, Wyd. Dragon, 2012. - Markuza B. Zioła i przyprawy mojej kuchni.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład	

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 2 Diploma seminar 2	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Samodzielny pracownik Jednostki, w której realizowane jest seminarium	
Jednostka oferująca przedmiot	Jednostka, w której realizowane są prace dyplomowe	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego i obrony pracy dyplomowej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	GA1A_W12	W1. Student ma wiedzę na temat zasad opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje
	GA1A_U10	U2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	GA1A_U09	U3. Potrafi napisać fragment pracy dyplomowej
		Kompetencje społeczne:
	GA1A_K01	K1. Potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - ocena referowania U1 - ocena referowania U2 - oceny z udziału w dyskusji U3 - ocena wybranego rozdziału pracy dyplomowej K1 - oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologie informacyjne	
Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej, przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji dotyczącej własnej pracy.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006.	

	<p>2. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac</p> <p>3. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.</p> <p>4. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem pracy.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań

Kierunek lub kierunki studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy Degree dissertation and examination	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	8	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	10	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego wskazani jako promotorzy prac dyplomowych realizowanych na Wydziale	
Jednostka oferująca przedmiot	Podstawowe jednostki Uniwersytetu Przyrodniczego właściwe dla pracowników - promotorów prac dyplomowych	
Cel modułu	Praktyczne wykorzystanie i weryfikacja wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz inżynierskich zdobytych w toku studiów do przygotowania pracy dyplomowej zgodnej z kierunkiem studiów i instrukcjami WKdsJK.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Umiejętności:
	GA1A_U01	U1. Potrafi integrować, interpretować i oceniać informacje pozyskiwane z różnych dobrze udokumentowanych źródeł, prowadzić obliczenia, wyciągać wnioski, formułować i uzasadniać opinie, przygotować i przedstawić (pisemnie i ustnie) zgodnie z określonymi wymogami opracowanie na zadany temat.
	GA1A_U03	U2. Potrafi zaproponować metody badawcze, zaplanować i zrealizować pod nadzorem działanie o charakterze zgodnym z kierunkiem studiów, potrafi opracować wyniki i sformułować wnioski.
	GA1A_U06	U4. Potrafi zaprojektować produkt, proces, system związany z kierunkiem studiów, potrafi formułować specyfikacje, wybrać i zastosować metody rozwiązania prostych zadań o charakterze praktycznym-inżynierskim w zakresie gastronomii.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Ocena pracy dyplomowej, ocena wystąpienia ustnego, ocena odpowiedzi na pytania komisji egzaminacyjnej. Manuskrypt pracy dyplomowej, ocena pracy, recenzja pracy, protokół egzaminu dyplomowego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Zgodny z §42 p.3 i §48 Regulaminu Studiów	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły wynikające z planu studiów	

Treści modułu kształcenia - zwarty opis ok. 100 słów.	Student, pod kierunkiem promotora, samodzielnie przygotowuje pracę dyplomową, której temat i zakres realizacji są zgodne z kierunkiem studiów. Student ustnie referuje przygotowaną przez siebie pracę dyplomową i odpowiada na pytania komisji egzaminacyjnej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Publikacje wynikające z tematyki podjętej w pracy dyplomowej. Publikacje wskazane przez promotora.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Opracowanie tematu w postaci manuskryptu merytorycznie i technicznie zgodnego z instrukcjami WKdsJK. Konsultacje promotora. Wystąpienie ustne. Dyskusja.