

GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA

Karty opisu zajęć

Studia stacjonarne I stopnia od roku akademickiego 2020/2021

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty roślinne w gastronomii Plant-based raw materials and products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Wojciech Radzki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wartością odżywczą i dietetyczną surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego oraz możliwością wykorzystania ich w gastronomii
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Rozróżnia najczęściej występujące rodzaje diet W2. Potrafi definiować i opisać znaczenie podstawowych składników odżywczych występujących w żywności W3. Potrafi rozpoznać i opisać podstawowe procesy i zabiegi technologiczne W4. Potrafi wskazać zastosowanie surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego przy projektowaniu wyrobów gastronomicznych W5. Potrafi oszacować wartość odżywczą surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego. W6. Potrafi nazwać i rozpoznać najważniejsze substancje bioaktywne występujące w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego i grzybowego W7. Potrafi dokonać klasyfikacji żywności pochodzenia roślinnego i grzybowego na podstawie cech anatomicznych i gastronomicznych W8. Potrafi rozróżnić i opisać metody oceny jakości surowców i produktów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dokonać oceny towaroznawczej surowców i produktów pochodzenia roślinnego U2. Potrafi zastosować metody analityczne w celu oceny wybranych parametrów fizykochemicznych surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego U3. Potrafi zastosować bazy danych w celu wyszukiwania informacji na temat wartości odżywczych surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi współdziałać w grupie i wykonywać powierzone obowiązki dbając o zasady BHP i estetykę pracy
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	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 surowców i produktów pochodzenia roślinnego; wykonywanie analiz sensorycznych i chemicznych; zastosowanie surowców i produktów pochodzenia roślinnego w sporządzaniu potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-8 - egzamin pisemny U1-2 - ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń U1, U3, W4, W5 – projekt U3 – projekt K1 - esej Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny, dziennik prowadzącego, esej, projekt
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych - 28 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia końcowego - 55 godz. - egzamin 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 150 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz./1,2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./1,2 ECTS, - udział w egzaminie - 2 godz. /0,08 ECTS, Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1, W2 - GA1A_W01 W3, W4 - GA1A_W04 W5 - W8W6 - GA1A_W05 U1, U2 - GA1A_U02 U3 - GA_U06 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii Animal raw materials and products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Opisuje wpływ najważniejszych czynników związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców zwierzęcych na ich jakość i przydatność kulinarną
	W2. Charakteryzuje surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w gastronomii i zna metody ich oceny towaroznawczej
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przeprowadzić ocenę surowców i produktów zwierzęcych i określić ich przydatność do celów kulinarnych
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Właściwie organizuje pracę własną, przestrzega zasad BHP, jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i innych członków zespołu
	Chemia ogólna/Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej
Treści programowe modułu	Mięso zwierząt rzeźnych i drobiu - pozyskiwanie surowca, skład chemiczny, wartość odżywcza i wykorzystanie w gastronomii Wędliny - klasyfikacja i zarys technologii, wykorzystanie wędlin w gastronomii Tłuszcze zwierzęce i mleczne, mleko spożywcze i napoje mleczne fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione, konserwy mięsne i rybne, ryby i owoce morza. jaja i przetwory jajowe, miód i produkty pszczele - charakterystyka i wykorzystanie w gastronomii
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, 2010

	3. Jaworska D.: Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wydawnictwo SGGW, 2014 4. Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego: surowce. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, 2007 5. Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, 2014 6. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład multimedialny 2) ćwiczenia laboratoryjne na stanowiskach oceny fizykochemicznej
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin W2. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin U1. sprawozdanie K1. ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach = 30 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych = 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń = 15 godz. - dokończenie sprawozdań = 10 godz. - przygotowanie do sprawdzianów 3 x 8 godz. = 24 godz. - udział w konsultacjach: 6 x 2 godz. = 12 godz. - przygotowanie do egzaminu: 25 godz. - obecność na egzaminie: 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 148 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA1A_W04 W2 - GA1A_W05 U1 - GA1A_U02 K1 - GA1A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Chemia ogólna General chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,6/3,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii ogólnej w innych naukach.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma ogólną wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii oraz znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka
	W2. Ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko
	Umiejętności:
	U1. Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne
	U2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym i jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.
Treści programowe modułu	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. 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, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: badanie właściwości poszczególnych grup związków nieorganicznych, reakcje charakterystyczne dla grup funkcyjnych związków organicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. 6. Lipiński W. (red.): Toksyczne substancje chemiczne. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 7. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej. Wyd. Nauk. PWN, 2020.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2: ocena pracy pisemnej U1, U2, K01: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i zaliczeniu końcowym 5 godz. Udział w konsultacjach 10 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 godz. Studiowanie literatury 30 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 30 godz. Łączny nakład pracy studenta 150 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; w zaliczeniu 5 godz. Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U01 U2 - GA_U02 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej Fundamentals of organic and inorganic chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,6/3,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student uzyska umiejętność wykorzystania właściwości i przemian związków organicznych i nieorganicznych w innych naukach
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma uporządkowaną wiedzę o właściwościach związków nieorganicznych i organicznych
	W2. Ma wiedzę o mechanizmach reakcji i czynnikach wpływających na ich przebieg
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przeprowadzić analizę jakościową i ilościową związków chemicznych
	U2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym i jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: właściwości kwasów, wodorotlenków i soli. Reakcje w roztworach wodnych: dysocjacja, hydroliza soli, zobojętnianie, roztwory buforowe. Właściwości roztworów właściwych i koloidalnych, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkanany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne - budowa, reakcje, odróżnianie. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy karboksylowe i ich pochodne - reakcje. Estryfikacja. Tłuszcze ciekłe i stałe, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza - budowa, reakcje. Aminokwasy. Białka - budowa, właściwości. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. 6. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna synteza organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2: ocena pracy pisemnej U1, U2, K01: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i zaliczeniu końcowym 5 godz. Udział w konsultacjach 10 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 godz. Studiowanie literatury 30 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 30 godz. Łączny nakład pracy studenta 150 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; w zaliczeniu 5 godz. Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U01 U2 - GA_U02 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Krzepińska prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Zapoznanie się studenta z podstawowymi wiadomościami teoretycznych dotyczących morfologii, fizjologii i ekologii mikroorganizmów oraz ich rolę w produkcji, przechowywaniu i użytkowaniu żywności. Opanowanie podstawowych technik pracy mikrobiologicznej: izolowanie mikroorganizmów, posiewów, hodowli, barwienia, wizualizacji preparatów mikroskopowych, oznaczania liczebności grup fizjologicznych mikroorganizmów. Znajomość zasad i celowości wykonywania badań mikrobiologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1 Student zdobywa podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii pozwalającą na zrozumienie roli mikroorganizmów podczas wytwarzania i przechowywania żywności
	2 Student zna podstawowe techniki mikrobiologiczne
	Umiejętności:
	1. Student w oparciu o dostarczoną metodykę potrafi przeprowadzić podstawowe oznaczenia z dziedziny mikrobiologii ogólnej i uzasadnić ich przydatność dla mikrobiologii żywności
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za mikrobiologiczne standardy jakości żywności
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	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 dla mikrobiologii żywności. Znaczenie mikroorganizmów w powstawaniu produktów spożywczych, podstawowe zagadnienia związane z mikrobiologicznym bezpieczeństwem żywności.

	Ćwiczenia: Zasady bezpieczeństwa w pracy z mikroorganizmami. Nauka sporządzania preparatów mikroskopowych i posługiwania się mikroskopem świetlnym. Techniki posiewu, hodowli, oznaczania liczebności drobnoustrojów oraz izolacji czystych kultur. Wybrane metody badania cech morfologii, właściwości fizjologicznych, biochemicznych mikroorganizmów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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; Literatura zalecana: Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000;
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, doświadczenie laboratoryjne , pokaz
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2- zaliczenie / praca pisemna, sprawdziany / oceny z prac pisemnych U1 - wykonanie obserwacji mikroskopowej, wykonanie doświadczenia / sprawozdanie, K1 - odpowiedź ustna / ocena z odpowiedzi
Bilans punktów ECTS	wykłady - 30 godzin, ćwiczenia laboratoryjne - 30 godzin, konsultacje - 5 godzin przygotowanie do kolokwium i ćwiczeń - 15 godzin przygotowanie do zaliczenia materiału wykładowego -20 godzin łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady - 30 godzin, ćwiczenia laboratoryjne - 30 godzin, razem godzin kontaktowych - 60 co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne Equipment and devices in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Paweł Sobczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych
	2. 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
	Umiejętności:
	1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	2. Potrafi zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Potrafi podejmować działania świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii
	-
Treści programowe modułu	Wyposażenie zaplecza gastronomicznego. Podstawowe wiadomości z materiałów stosowanych do budowy elementów roboczych urządzeń gastronomicznych oraz wyposażenia pomieszczeń gastronomicznych. Budowa i zasada działania poszczególnych urządzeń do obróbki wstępnej surowców roślinnych i pochodzenia zwierzęcego, obróbki termicznej. Sposoby magazynowania i przechowywania surowców i produktów gastronomicznych (urządzenia). Urządzenia do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym. Wyposażenie baru i magazyny gastronomiczne. Wyposażenie sal konsumpcyjnych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Glissen W. 2011. Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3 2. Hoszek W. 2005. Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B, Warszawa.

	3. Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa. 4. Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa. 5. Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka, Metody problemowe m.in. obrona ustna projektu, dyskusja, pogadanka
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - kolokwia U1 U2 - prace projektowe, obrona projektów K - udział w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach - 30 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych -30 godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego - 30 godz. • przygotowanie do egzaminu - 30 godz. • przygotowanie do kolokwium -30 godz. Łączny nakład pracy studenta to 150 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w zajęciach laboratoryjnych - 30. godz., • udział w wykładach - 30 godz. Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1- GA_W03 W2 - GA_W02 U1 - GA_U03 U2 - GA_U06 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2- InzGA_W04 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Savoir vivre Savoir vivre
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarna
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,6/0,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem wykładów jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami savoir-vire obowiązującymi w środowisku akademickim oraz w innej przestrzeni publicznej
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna podstawowe zasady savoir-vire obowiązujące w przestrzeni publicznej, również akademickiej
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi zastosować zasady savoir-vire w przestrzeni akademickiej i w sytuacjach poza uczelnią
	Kompetencje społeczne:
	K1. Absolwent jest gotów do stosowania zasad etyki w relacjach interpersonalnych w życiu prywatnym oraz środowisku akademickim
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego
Treści programowe modułu	Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni akademickiej - tytułowanie, formy kontaktu z wykładowcami, dostosowanie ubioru do okoliczności. Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni publicznej, zasady zachowania przy stole.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Wiadomości przedstawione podczas wykładów 2. Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka Literatura uzupełniająca : 1. Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 - pisemne zaliczenie końcowe K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 godz. - czytanie zalecanej literatury - 4 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 5 godz.

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 1 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz., łącznie 15 godz. co odpowiada 0,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W07 U1 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: - 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 głęb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, - udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:

	- zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i chwyty, 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 Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. Grządziel G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000.

	Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. Oszast H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., Trening siłowy - mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach - 30 godz. łącznie 30 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -English B2 Foreign Language - 1 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku angielskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z anglojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku angielskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku angielskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania anglojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty anglojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	A. Doff, C. Thaine, H. Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 C. Latham-Koenig, C. Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S. Kay, J. Hird, P. Maggs, J. Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006

	https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -Francuski B2 Foreign Language - 1 - French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Elżbieta Karolak
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku francuskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z francuskojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku francuskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku francuskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania francuskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty francuskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -Niemiecki B2 Foreign Language - 1 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku niemieckim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z niemieckojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku niemieckim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku niemieckim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania niemieckojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty niemieckojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka niemieckiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -Rosyjski B2 Foreign Language - 1 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Grażyna Kowalczyk
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku rosyjskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z rosyjskojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku rosyjskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku rosyjskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania rosyjskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty rosyjskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1 .S. Czernyszow, A. Czernyszowa - Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2. A. Pado start.ru 2 - WSIP 2006

	3. A. Kaźmierak D. Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Podstawy żywienia człowieka Bases of human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Paweł Glibowski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw
	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia
	U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej
	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń.

	2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012. 2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 6 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne 3) pogadanka 4) obrona projektu diety 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, 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.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych - 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet - 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 19 godz. + 1 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na zaliczeniu - 1 godz. Łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01, GA_W05 W2, W3 - GA_W01, GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U08 U2 - GA_U02 U3 - GA_U02, GA_U08 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Bases of human nutrition
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Paweł Glibowski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów w języku angielskim z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw
	W3. Rozumie w języku angielskim zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi w języku angielskim dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia
	U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej stosując programy anglojęzyczne
	U3. Umie w języku angielskim dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Human Nutrition - Catherine Geissler, Hilary Powers. Elsevier, 2012

	Advanced Human Nutrition Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012 Introduction to Human Nutrition Michael J. Gibney, Susan A. Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H. Vorster. John Wiley & Sons, 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Cronometer 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne 3) pogadanka 4) obrona projektu diety 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, 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.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych - 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet - 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 19 godz. + 1 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - obecność na zaliczeniu - 1 godz. Łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01, GA_W05 W2, W3 - GA_W01, GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U08 U2 - GA_U02 U3 - GA_U02, GA_U08 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Matematyka z elementami statystyki Mathematics with elements of statistics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Andrzej Kornacki
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna rachunek macierzowy i odpowiednie techniki rozwiązywania układu równań liniowych. Student ma wiedzę z geometrii analitycznej płaszczyzny i przestrzeni oraz rachunku wektorowego
	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
	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:
	U1. Student potrafi rozwiązywać układy równań liniowych metodą macierzową lub wyznacznikową.
	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.
	U3. Student potrafi analizować wyniki eksperymentów korzystając z metod wnioskowania statystycznego
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student jest świadomy poziomu swojej wiedzy i umiejętności i rozumie potrzebę doskonalenia się i podnoszenia kwalifikacji. Wykazuje zainteresowanie dla prezentowanych treści i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową.
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.

Treści programowe modułu	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 R³. 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.			
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa Gdowski B., Pluciński E. (1979) „Zadania z rachunku wektorowego i geometrii analitycznej” PWN, Warszawa. Krysicki W, Włodarski L(1998) „Analiza matematyczna w zadaniach PWN 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 i metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia, dyskusje na omawiane tematy			
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Efekty uczenia się są weryfikowane poprzez sprawdziany pisemne i oceny indywidualnych wystąpień. Dokumentację osiągniętych efektów uczenia się stanowią protokoły oraz listy studentów z wynikami sprawdzianów pisemnych oraz ocenami indywidualnych wystąpień.			
Bilans punktów ECTS	Zajęcia	Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin nie kontaktowych	Obliczenie punktów ECTS
	WYKŁADY	30		30/25=1,2 ECTS
	ĆWICZENIA	30		30/25=1,2 ECTS
	KONSULTACJE		9	9/25=0,36 ECTS
	EGZAMIN	6		6/25=0,24 ECTS
	PRZYGOTOWANIE DO ĆWICZEŃ		15	15/25=0,6 ECTS
	PRZYGOTOWANIE DO ZALICZENIA		10	10/25=0,4 ECTS
	Suma	66	34	4 ECTS
	Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS			
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - udział w ćwiczeniach -30 godz. - egzamin 6 godz. Łącznie 66 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS			
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W01 W3 - GA_W01 U1 - GA_U01 U2 - GA_U01			

	U3 - GA_U01 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1-InzGA_W01 W2-InzGA_W01 W3-InzGA_W01 U1-InzGA_U01 U2-InzGA_U01 U3-InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Analiza instrumentalna Instrumental analysis
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Monika Sujka prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi metodami instrumentalnymi (spektroskopowymi, elektrochemicznymi, rozdzielczymi) stosowanymi w analizie składników żywności oraz ocenie jej jakości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy instrumentalnej
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, przygotować próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
	Kompetencje społeczne:
	1. Student dba o zachowanie zasad BHP w wykonywanej pracy i w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod spektroskopowych (spektrofotometria UV-Vis i IR, AAS, AES, fluorymetria), metod elektrochemicznych (potencjometria i miareczkowanie potencjometryczne, polarografia klasyczna) oraz rozdzielczych (ekstrakcja Soxhleta, chromatografia). Ćwiczenia obejmują analizę ilościową i jakościową podstawowych składników chemicznych żywności z zastosowaniem wybranych metod, zasady postępowania z próbkami różnego rodzaju oraz analizę i interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Wierciński J. Przewodnik do ćwiczeń z instrumentalnej analizy chemicznych składników żywności. WAR, Lublin, 1999, 2004. Literatura uzupełniająca: 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.

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - praca pisemna. U1 - ocena wykonania sprawozdania i interpretacji przez studenta wyników przeprowadzonych eksperymentów. K1 - ocena pracy studenta w trakcie wykonywania ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac egzaminacyjnych, sprawdzianów, archiwizacja sprawozdań, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	wykład - 30 godz. (1,2 ECTS) ćwiczenia - 30 godz. (1,2 ECTS) konsultacje - 12 godz. (0,5 ECTS) egzamin - 2 godz. (0,1 ECTS) przygotowanie do zajęć - 10 godz. (0,4 ECTS) przygotowanie do egzaminu - 65 godz. (2,6 ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 149 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; egzamin - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U07 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Analiza sensoryczna żywności Sensory analysis of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Monika Sujka prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, przygotować próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
	Kompetencje społeczne:
	1. Student dba o zachowanie zasad BHP w wykonywanej pracy i w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008. Literatura uzupełniająca:

	N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - praca pisemna. U1 - ocena wykonania sprawozdania i interpretacji przez studenta wyników przeprowadzonych eksperymentów. K1 - ocena pracy studenta w trakcie wykonywania ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac egzaminacyjnych, sprawdzianów, archiwizacja sprawozdań, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	wykład - 30 godz. (1,2 ECTS) ćwiczenia - 30 godz. (1,2 ECTS) konsultacje - 12 godz. (0,5 ECTS) egzamin - 2 godz. (0,1 ECTS) przygotowanie do zajęć - 10 godz. (0,4 ECTS) przygotowanie do egzaminu - 65 godz. (2,6 ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 149 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; egzamin - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U07 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Biochemia i chemia żywności Biochemistry and food chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Urszula Szymanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy na temat składników żywności, ich funkcjonalnych właściwościach, przemian zachodzących w organizmie oraz podczas procesów technologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie oraz zna podstawy regulowania przemian biochemicznych
	2. Posiada ogólną wiedzę na temat składników żywności, ich przemian metabolicznych oraz przemian zachodzących podczas procesów technologicznych.
	Umiejętności:
	1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne i chemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń
	2. Potrafi wskazać szlaki metaboliczne podstawowych składników żywności, czynniki determinujące ich przebieg oraz ich zmiany zachodzące podczas procesów technologicznych
	3. Potrafi współdziałać i pracować w zespole.
	Kompetencje społeczne:
	1. Zachowuje ostrożność w wykonywaniu doświadczeń laboratoryjnych i pracy z odczynnikami i utrzymuje porządek w miejscu pracy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna i organiczna, Mikrobiologia ogólna i żywności
Treści programowe modułu	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
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003

	Hames B. D., Hooper N. M. Krótkie wykłady Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010 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	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz biochemicznych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,, U1 - ocena omówienia i wykonania eksperymentu, sprawozdania U2 - ocena omówienia i wykonania eksperymentu i sprawdzian pisemny, U3 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera, K1 - ocena studenta na ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 30 godz./1,2 ECTS Ćwiczenia -30 godz./1,2 ECTS Konsultacje - 8 godz./0,32 ECTS Egzamin - 2 godz./ 0,08 ECTS przygotowanie do zajęć - 5 godz./0,2 ECTS przygotowanie do egzaminu - 30 godz./1,2 ECTS przygotowanie do sprawdzianów - 20 godz./0,8 ECTS łączny nakład pracy studenta to 125 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach -30 godz. – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. – obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U02 U2 - GA_U07 U3 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,6/0,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Barbara Baraniak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Zapoznanie studentów z aktami normatywnymi dotyczącymi produkcji żywności i jej jakości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego
	Umiejętności:
	U1. Potrafi odszukać i właściwie zinterpretować odpowiednie akty normatywne konieczne do właściwego realizowania przyszłej pracy zawodowej
	Kompetencje społeczne:
	K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania prawa we wszystkich działalnościach związanych produkcją żywności i żywieniem człowieka
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	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 obrocie żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności. Monitoring żywności i żywienia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza - testowy sprawdzian pisemny, dyskusja Umiejętności - testowy sprawdzian pisemny, dyskusja Kompetencje społeczne - testowy sprawdzian pisemny, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: testowy sprawdzian pisemny
Bilans punktów ECTS	15 godz. wykłady - 0,42 pkt. ECTS (kontaktowe) 3 godz. konsultacje - 0,06 pkt. ECTS (niekontaktowe) 1 godz. pisemne zaliczenie przedmiotu - 0,02 pkt. ECTS (kontaktowe) 15 godz. przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu - 0,5 pkt. ECTS (niekontaktowe) Łączny nakład pracy studenta to 34 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godzin - obecność na egzaminie - 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02; GA_W011 U1 - GA_U04 K1 - GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W05

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy technologii gastronomicznej The basis of gastronomic technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Aneta Sławińska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii Zakład 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student rozumie i interpretuje zjawiska zachodzące podczas wytwarzania i przechowywania potraw
	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
	W3. Student ma wiedzę na temat metod i technik stosowanych w produkcji gastronomicznej. Charakteryzuje wpływ operacji jednostkowych, procesu technologicznego (m. in. obróbka wstępna i termiczna) na jakość żywności i potraw
	Umiejętności:
	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
	U2. Student przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student jest świadomy odpowiedzialności zawodowej oraz wpływu poszczególnych operacji jednostkowych i procesu technologicznego na jakość żywienia i zdrowotną przygotowywanych potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności
Treści programowe modułu	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, brązowanie enzymatyczne i nieenzymatyczne), systemy produkcji potraw, kategorie żywności, organizację

	i planowanie produkcji gastronomicznej, trendy w gastronomii. Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące gospodarowania i postępowania z surowcem, wpływu obróbki wstępnej i termicznej na jakość potraw, wykorzystania receptur gastronomicznych, wpływu różnych czynników na strukturę i konsystencję potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	1. ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna, dyskusja 2. ćwiczenia laboratoryjne w formie zajęć praktycznych 3. wykład - prezentacja multimedialna, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej W2 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej W3 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej U1 - sprawozdanie z przeprowadzonych ćwiczeń; ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej U2 - sprawozdanie z przeprowadzonych ćwiczeń; ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej K1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej dziennik prowadzącego, sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, egzamin
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w ćwiczeniach - 45 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz. - dokończenie sprawozdań - 14 godz. - udział w konsultacjach - 10 godz. - studiowanie literatury 12 godz. - przygotowanie do kolokwiów i egzaminu - 30 godz. Razem godzin 163/6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w ćwiczeniach - 45 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. łącznie 77 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 W2 - GA_W09, GA_W11 W3 - GA_W04, GA_W01 U1 - GA_U02 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	BHP z ergonomią Occupational safety and health with ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,70/0,30)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Anna Pecyna
Jednostka oferująca moduł	Katedra Podstaw Techniki
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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Absolwent 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:
	U1 Absolwent potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań
	Kompetencje społeczne:
	K1 Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	fizyka, chemia, biologia
Treści programowe modułu	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 oraz 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 i pracy w małych i średnich zakładach gastronomicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	- Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. - Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2016. - Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.

	- Górská E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. - Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. - Kodeks pracy.																											
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja																											
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny / testowy U1 - sprawdzian pisemny / testowy, dyskusja K1 - sprawdzian pisemny / testowy, dyskusja																											
Bilans punktów ECTS	<table><tr><td>Godziny kontaktowe</td><td>ECTS</td><td></td></tr><tr><td>wykłady</td><td>15</td><td>0,60</td></tr><tr><td>zaliczenie/zaliczenie</td><td></td><td></td></tr><tr><td>poprawkowe</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Razem (g. kontaktowe)</td><td>17</td><td>0,70</td></tr><tr><td>Godziny niekontaktowe</td><td>ECTS</td><td></td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>3</td><td>0,12</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Razem (g. niekontaktowe)</td><td>5</td><td>0,20</td></tr></table> Łączny nakład pracy studenta to 22 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS	Godziny kontaktowe	ECTS		wykłady	15	0,60	zaliczenie/zaliczenie			poprawkowe	2	0,08	Razem (g. kontaktowe)	17	0,70	Godziny niekontaktowe	ECTS		studiowanie literatury	3	0,12	przygotowanie do zaliczenia	2	0,08	Razem (g. niekontaktowe)	5	0,20
Godziny kontaktowe	ECTS																											
wykłady	15	0,60																										
zaliczenie/zaliczenie																												
poprawkowe	2	0,08																										
Razem (g. kontaktowe)	17	0,70																										
Godziny niekontaktowe	ECTS																											
studiowanie literatury	3	0,12																										
przygotowanie do zaliczenia	2	0,08																										
Razem (g. niekontaktowe)	5	0,20																										
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 pkt. ECTS																											
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W11 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01																											
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W04																											

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i chwyty, 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 Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. Oszaś 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	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach - 30 godz. udział w konsultacjach - 2 godz. łącznie 32 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: - 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 głęb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, - udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 5. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1 - zaliczenie ustne U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w ćwiczeniach - 30 godz. udział w konsultacjach - 2 godz. łącznie 32 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -English B2 Foreign Language - 2 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku angielskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z anglojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku angielskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku angielskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania anglojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty anglojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	A. Doff, C. Thaine, H. Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 C. Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006

	https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -Francuski B2 Foreign Language - 2 - French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Elżbieta Karolak
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku francuskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z francuskojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku francuskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku francuskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania francuskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty francuskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -Niemiecki B2 Foreign Language - 2 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku niemieckim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z niemieckojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku niemieckim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku niemieckim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania niemieckojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty niemieckojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka niemieckiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -Rosyjski B2 Foreign Language - 2 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Grażyna Kowalczyk
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku rosyjskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z rosyjskojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku rosyjskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku rosyjskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania rosyjskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty rosyjskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1 .S. Czernyszow, A. Czernyszowa - Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2. A. Pado start.ru 2 - WSIP 2006

	3. A. Kaźmierak D. Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Inżynieria produkcji w gastronomii Production engineering in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Marcin Mitrus prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna i rozumie podstawowe procesy i operacje jednostkowe występujące w przetwórstwie spożywczym
	W2. Student zna podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wykonać proste zadanie badawcze związane z procesami jednostkowymi
	U2. Potrafi rozwiązać proste zadanie inżynierskie dotyczące operacji i procesów jednostkowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do doboru odpowiednich urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Jeśli są, należy wskazać moduły poprzedzające ten moduł
Treści programowe modułu	Zajęcia obejmować będą zagadnienia związane z tematami: Reologia cieczy. Formowanie i ekstrudowanie. Fluidyzacja - teoria procesu fluidyzacji, aparaty, zastosowanie. Mechaniczne rozdzielanie układów niejednorodnych: prasy, filtracja, urządzenia. Sedymentacja, rozdzielanie zawiesin w polu siły odśrodkowej: zastosowanie, dobór urządzeń. Mieszanie i aglomeracja. Rozdrabnianie ciał stałych: maszyny i urządzenia rozdrabniające, kryteria doboru maszyn. Rozdrabnianie cieczy - teoria rozdrabniania cieczy, homogenizacja i rozpylanie cieczy. Ekstrakcja - podstawy procesu, zastosowanie ekstrakcji w przemyśle spożywczym. Destylacja i rektyfikacja - opis procesu, instalacje stosowane w przemyśle spożywczym. Procesy sorpcyjne - absorpcja i adsorbenty, adsorpcja i adsorbenty, desorpcja. Liofilizacja - opis procesu, zastosowanie w przemyśle spożywczym. Krystalizacja - ogólna charakterystyka procesu, kinetyka krystalizacji, krystalizatory. Procesy membranowe.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - stanowiskowe i rachunkowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - egzamin - 2 godz. łącznie 62 godziny kontaktowe co odpowiada 2,5 pkt. ECTS - przygotowanie do ćwiczeń - 15 x 1 = 15 godz. - opracowanie sprawozdania - 5 godz. - przygotowanie do kolokwium - 10 godz. - przygotowanie do egzaminu - 15 godz. - udział w konsultacjach - 5 godz. - czytanie literatury uzupełniającej - 15 godz. łącznie 65 godzin niekontaktowych co odpowiada 2,5 pkt. ECTS łączny nakład pracy studenta to 127 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - egzamin - 2 godz. łącznie 62 godziny kontaktowe co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04 W2 - GA_W03 U2 - GA_U07 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InżGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia potraw i napojów Meals and drinks technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3,1/2,9)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami przygotowania różnych potraw i napojów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna technologie przygotowania potraw wchodzących w skład różnych posiłków
	W2. Student zna zasady przygotowania różnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wykonać wybrane potrawy i napoje
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw i napojów
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Mikrobiologia ogólna i żywności, Biochemia i chemia żywności, Podstawy technologii gastronomicznej, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje wiedzę dotyczącą zasad sporządzania przekąsek, zup, drugich dań, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Ćwiczenia obejmują przykładowe wykonanie wybranych potraw i napojów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016 3. Kmiołek A. 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)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej W2 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej U1 - ocena sprawozdań, ocena sposobu wykonania wybranych potraw i napojów K1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Razem 77 godz. kontaktowych / 3,1 pkt ECTS - przygotowanie do ćwiczeń - 15 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 10 godz. - przygotowanie do kolokwium i egzaminu - 45 godz. - udział w konsultacjach - 3 godz. Razem 73 godz. niekontaktowych / 2,9 pkt ECTS łącznie nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. łącznie 77 godz. co odpowiada 3,1 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04, GA_W05, GA_W06 W2 - GA_W04, GA_W05, GA_W06 U1 - GA_U03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Grafika inżynierska Engineering graphics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Marek Boryga prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii Mechanicznej i Automatyki Wydział Inżynierii Produkcji
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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Wiedza z podstaw rysunku technicznego; w tym rzutów prostokątnych, aksonometrii. W2. Znajomość graficznych oznaczeń elementów budynków na rysunkach architektoniczno-budowlanych. W3. Znajomość przykładowych rozwiązań ustawienia wyposażenia w sali konsumenckiej.
	Umiejętności:
	U1. Umiejętność wykonania prostego rysunku przedmiotu (bryły) w rzutach prostokątnych. U2. Umiejętność wykonania prostego rysunku przedmiotu (bryły) w aksonometrii. U3. Umiejętność czytania projektów (rysunki) architektoniczno-budowlanych oraz ich modyfikacja.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Świadomość konieczności rozbudzania wyobraźni przestrzennej i intuicji geometrycznej
	Podstawowa wiedza z zakresu geometrii.
Treści programowe modułu	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 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).

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Bieniasz J., Januszewski B., Piekarski M.: Rysunek techniczny w budownictwie. Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2002. 2. Chwiej M.: Aparatura przemysłu spożywczego. PWN, Warszawa 1984 3. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych Rea 2011. 4. Lewandowski Tadeusz, Rysunek techniczny WSiP 2010, 5. Neryng A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Wydawnictwo SGGW, 2003. Literatura zalecana: 1. Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, 2013 Polskie Normy: 2. PN-EN ISO 5456-1:2002: Rysunek techniczny Metody rzutowania. Część 1: Postanowienia. 3. PN-EN ISO 5456-2:2002: Rysunek techniczny. Część 2: Przedstawienie prostokątne. 4. PN-EN ISO 5456-3:2002: Rysunek techniczny. Część 3: Przedstawienie aksonometryczne. 5. PN-EN ISO 129:1996: Rysunek techniczny. Wymiarowanie. Zasady ogólne. Definicje. 6. PN-EN ISO 10628:2005 symbole stosowane w technologii chemicznej.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady z zastosowaniem środków audio-wizualnych, wykonywanie rysunków i projektu.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- sprawdzian testowy W2- sprawdzian testowy W3- sprawdzian testowy U1- ocena wykonania rysunku bryły w rzutach prostokątnych U2- ocena wykonania rysunku bryły w rzucie aksonometrycznym U3- ocena modyfikacji istniejącego projektu budowlanego (rzutu kondygnacji) K1- ocena pracy studenta wykonującego prace graficzne, jego przygotowania i aktywności na zajęciach
Bilans punktów ECTS	wykład - 15 godz. kontaktowych/0,6 pkt. ECTS ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 pkt. ECTS zaliczenie - 2 godz. kontaktowe/0,2 pkt. ECTS konsultacje - 8 godz. niekontaktowych/ 0,3 pkt. ECTS przygotowanie do zajęć - 5 godz. niekontaktowych/ 0,5 pkt. ECTS, dokończenie projektów w domu - 15 godz. niekontaktowych/0,5 pkt. ECTS, łączny nakład pracy studenta to 90 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 15 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; zaliczenie 2 godz.; łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 - GA_W03 U1, U2, U3 - GA_U07

	K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1, W2 - InzGA_W01 W3 - InzGA_W02 U1,U2 - InzGA_U02 U3 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena żywności w gastronomii Food hygiene in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Latoch
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Przekazanie studentom wiedzy i umiejętności z zakresu: wymagań prawnych w zakresie higieny produkcji; identyfikacji i sposobów kontroli zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; zasady higieny wymagane w procesie produkcyjnym; systemowej kontroli higieny w zakładzie produkcyjnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności.
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii; Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii; Chemia ogólna; Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej; Mikrobiologia ogólna i żywności; Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne; Prawo żywnościowe; Podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	<u>Wykłady:</u> prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, oddziaływanie środowiska na higienę produkcji i bezpieczeństwo żywności, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, procesy dezynsekcji i deratyzacji, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, nadzór sanitarny nad produkcją żywności. <u>Ćwiczenia:</u> identyfikacja i środki kontroli zagrożeń chemicznych, fizycznych i biologicznych mogących wystąpić w poszczególnych grupach produktów spożywczych; działania systemowe w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.

	Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Formy: wykład Metody: wykład informacyjny, zespołowo wykonywany projekt, dyskusja, prezentacja multimedialna.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. ocena sprawdzianu, ocena sprawozdania, ocena prezentacji i wystąpienia, ocena zadania projektowego U1. ocena sprawdzianu, ocena sprawozdania, ocena prezentacji i wystąpienia, ocena zadania projektowego K1. ocena sprawozdania, ocena prezentacji i wystąpienia, ocena zadania projektowego
Bilans punktów ECTS	- wykłady liczba godzin kontaktowych 15 godz./ 0,6 ECTS - ćwiczenia liczba godzin kontaktowych 30 godz./ 1,2 ECTS - zaliczenie liczba godzin kontaktowych 3 godz./ 0,2 ECTS - przygotowanie sprawozdań, prezentacji i/lub projektu liczba godzin niekontaktowych 3 godz./ 0,15 ECTS - konsultacje liczba godzin niekontaktowych 5 godz./ 0,25 ECTS - przygotowanie do egzaminu liczba godzin niekontaktowych 5 godz./ 0,25 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady - 15 godz. - ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne - 30 godz. - egzamin - 2 godz. łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W11 U1 - GA_U04 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Procesy cieplne w gastronomii Thermal processes in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Dariusz Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie podstaw procesów cieplnych i metod obróbki cieplnej żywności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę odnośnie procesów cieplnych w gastronomii
	W2. Zna podstawy właściwości termofizycznych żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dobrać odpowiedni rodzaj obróbki cieplnej do przygotowania żywności Potrafi rozwiązywać proste zadania inżynierskie bilansujące procesy cieplne w gastronomii Potrafi przygotować i wygłosić prezentację odnośnie charakterystyki wybranych procesów cieplnych stosowanych do przygotowania żywności
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi oszczędzać energię cieplną w gastronomii
Wymagania wstępne i dodatkowe	Matematyka z elementami statystyki
Treści programowe modułu	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 żywności. Źródła energii cieplnej w gastronomii. Zmiany właściwości żywności podczas obróbki cieplnej. Podstawy procesów suszarniczych. Ćwiczenia: 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Dziki D. (red.) 2014. Technika cieplna: wybrane zagadnienia, Wyd. UP Lublin 1. 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) Niesterek R.1999. Właściwości termofizyczne żywności. Cz. 1 i 3. Wyd. Politechnika Białostocka

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia obliczeniowe, dyskusja dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i przedstawienie prezentacji
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, ewentualnie odpowiedź ustna, W2 - sprawdzian pisemny, ewentualnie odpowiedź ustna, U1 - sprawdzian i ocena wystąpienia
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 h, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 h, - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 5 x 1 h = 5 h, - przygotowanie prezentacji w domu - 15 h - rozwiązywanie zadań w domu - 15 h - przygotowanie do sprawdzianów - 10 h Łączny nakład pracy studenta to 90 h, co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach - 15 h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 h - obecność na zaliczeniu - 2 h. Łącznie 47. godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01, GA_W04, GA_W05 U1 - GA_U01, GA_U02, GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa Basics of hotel industry and hotel gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Rafał Nadulski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu hotelarstwa ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących funkcjonowania gastronomii we współczesnym hotelu.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii hotelowej.
	W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego w tym hotelowego pionu gastronomicznego.
	Umiejętności:
	U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.
	U2. Poznaje i ocenia problemy w obszarze usług gastronomicznych realizowanych w strukturach hotelu.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy ryzyka związanego z funkcjonowaniem zakładów hotelarskich i gastronomii w hotelu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	Historia hotelarstwa w Polsce i na świecie. Systemy i łańcuchy hotelowe. Klasyfikacja i kategoryzacja zakładów hotelarskich. Usługi hotelarskie i kryteria ich oceny. Wyposażenie jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnego użytku. Zadania, organizacja i technika pracy recepcji. Organizacja i technika pracy służby pięter. Pion gastronomiczny w zakładach hotelarskich. Specyfika gastronomii hotelowej. Rodzaje zakładów gastronomicznych w hotelu. Personel i struktura organizacyjna działu gastronomicznego w hotelu. Usługi gastronomiczne w hotelu. Pion wielofunkcyjny i usługi biznesowe. Usługi rekreacyjne w hotelu. Infrastruktura techniczna hotelu i pion administracyjny. Bezpieczeństwo gościa. Przystosowanie hotelu dla osób niepełnosprawnych. Współpraca z biurami podróży.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Dragoń W, Granecka-Wrzošek B. 2018 Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. WSiP Warszawa 2. Orłowska J., Tkaczyk M. 2008 Organizacja pracy w hotelarstwie. cz.1 i cz. 2 REA, Warszawa 3. Milewska M., Włodarczyk B. 2009 Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa 4. Błądek Z. 2001 Hotele. Projektowanie. Programowanie. Wyposażenie. Palladium. Poznań

	5. Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, film, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Praca pisemna zawierające pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2, U1, U2, K1). K1 - dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: praca zaliczeniowa w wersji papierowej.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: kontaktowe (2 pkt ECTS) - wykład - 45 godz. - zaliczenie - 2 godz. niekontaktowe (1 pkt ECTS) - studiowanie literatury - 30 godz. - konsultacje - 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 79 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 45 godz.; zaliczenie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02; GA_W08; GA_W09 W2 - GA_W02; GA_W09 U1 - GA_U01 U2 - GA_U05; GA_U06 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04; InzGA_W05 W2 - InzGA_W04; InzGA_W05 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Właściwości fizyczne żywności Physical properties of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Beata Ślaska-Grzywna prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy na temat właściwości fizycznych żywności, w tym właściwości mechaniczno-reologicznych, aerodynamicznych, cieplnych, powierzchniowych, optycznych, dyfuzyjnych, elektrycznych, akustycznych z uwzględnieniem żywności sypkiej. Nabycie przez studenta umiejętności umożliwia mu odpowiednie projektowanie produktu żywnościowego, procesu technologicznego i sterowania nim. Dodatkowo pozwala na właściwe projektowanie maszyn, urządzeń i aparatów. Daje także możliwość rozwijania potrzeby dbałości o zdrowie i bezpieczeństwo osób uczestniczących w zajęciach oraz wykorzystanie nabytych umiejętności i wiedzy w pracy zawodowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna poszczególne etapy procesu analitycznego, ma wiedzę nt. pobierania i właściwego przygotowania prób surowców i produktów spożywczych do analiz właściwości fizycznych.
	W2. Ma wiedzę na temat fizykochemicznych właściwości żywności.
	W3. Zna podstawowe, empiryczne i instrumentalne metody wykorzystywane do charakterystyki produktów spożywczych.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przygotować próbki do analizy i wykonać odpowiednie wzorce, dokonać pomiaru właściwości mechaniczno-reologicznych oraz akustycznych produktów żywnościowych.
	U2. Potrafi obsługiwać standardową aparaturę pomiarową i urządzenia stosowane w analizie i ocenie jakości żywności, umie opracować i zinterpretować uzyskane wyniki.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dbą o zachowanie zasad BHP i estetyki podczas wykonywanej pracy.
	K2. Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe przygotowywanych potraw.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw biofizyki, technologii gastronomicznej, surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
Treści programowe modułu	Właściwości reologiczne produktów spożywczych. Właściwości cieplne żywności – ciepło właściwe i przewodność cieplna właściwa. Właściwości fizyczne

	materiałów sypkich: rozkład granulometryczny, stopień rozdrobnienia cząstek. masa właściwa, masa 1000 nasion, gęstość usypna, porowatość, gęstość utrząsiona, 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. Badanie procesu rehydracji. Operacje dyfuzyjnego rozdziału składników: ekstrakcja i destylacja.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Nogala-Kałucka Małgorzata (red.). 2010. Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. UP, Poznań. 2. Szczepaniak Walenty. 2012. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wyd. PWN Warszawa. 3. Fortuna T. 2001. Podstawy analizy żywności. AR Kraków. 4. Gronowska-Senger A. 1999. Analiza żywności- zbiór ćwiczeń. SGGW, Warszawa. 5. Pałacha Z. Sitkiewicz I. (red.). 2010. Właściwości fizyczne żywności. WNT, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (15 x 2 godz.) 5 ćwiczeń audytoryjnych (5 x 2 godz.), 10 ćwiczeń laboratoryjnych, opracowywanie sprawozdań z ćwiczeń, zaliczenia ćwiczeń (10 x 2 godz. = 20 godz.) Egzamin.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1, W2 - egzamin pisemny z zagadnień zaprezentowanych na wykładzie, U1, U2 - praca grupowa (ocena sprawozdań/prezentacji itp.), kolokwia K1, K2- udział w dyskusji - ocena aktywności na zajęciach, ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego, dokumentacja pracy zaliczeniowej (treść pytań z oceną), imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki ze sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, praca egzaminacyjna.
Bilans punktów ECTS	Wykłady 30; ćwiczenia 30 - udział w wykładach -30 godz., - udział w ćwiczeniach - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń - 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do egzaminu - 10 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 30 godz. + 3 godz. = 33 godz. Łączny nakład pracy studenta to 133 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w ćwiczeniach - 30 godz., - obecność na egzaminie - 3 godz. Łącznie 63 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U02 U2 - GA_U08 K1 - GA_K02 K2 - GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -English B2 Foreign Language - 3 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku angielskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z anglojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku angielskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku angielskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania anglojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty anglojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	A. Doff, C. Thaine, H. Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 C. Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006

	https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. Konsultacje: 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 45 godz. Egzamin - 3 godz. Łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -Francuski B2 Foreign Language - 3 - French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Elżbieta Karolak
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku francuskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z francuskojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku francuskim środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku francuskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania francuskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty francuskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. Konsultacje: 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 45 godz. Egzamin - 3 godz. Łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -Niemiecki B2 Foreign Language - 3 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku niemieckim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z niemieckojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku niemieckim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku niemieckim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania niemieckojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty niemieckojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka niemieckiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 turystyczny - 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	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. Konsultacje: 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 45 godz. Egzamin - 3 godz. Łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -Rosyjski B2 Foreign Language - 3 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Grażyna Kowalczyk
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego w języku rosyjskim. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z rosyjskojęzycznym tekstem źródłowym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w języku rosyjskim w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego w języku rosyjskim
	U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania rosyjskojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty rosyjskojęzyczne dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1 .S. Czernyszow, A. Czernyszowa - Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2. A. Pado start.ru 2 - WSIP 2006

	3. A. Kaźmierak D. Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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: Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 15 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. Konsultacje: 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach - 45 godz. Egzamin - 3 godz. Łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 - GA_U08 U2 - GA_U08 U3 - GA_U08 U4 - GA_U08 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Eksplotacja maszyn gastronomicznych Machinery operation and maintenance in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Ryszard Kulig prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 gastronomicznych, pozwalającej planować, organizować i nadzorować systemy wytwarzania i zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma podstawową i uporządkowaną wiedzę w zakresie: warunków eksploatacji urządzeń, obiektów i systemów technicznych; niezawodności; uszkodzeń i zużycia maszyn; bezpieczeństwa w eksploatacji maszyn i aparatów; zasad prowadzenia badań eksploatacyjnych oraz zapewnienia gotowości technicznej i dostępności parku maszynowego.
	W2. Zna zasady techniczne i technologiczne użytkowania i utrzymania maszyn i urządzeń gastronomicznych; strukturę systemu produkcyjnego oraz technologii typowych dla przetwórstwa żywności.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zarządzać procesem eksploatacji systemów technicznych; planować, organizować nadzorować i optymalizować procesy eksploatacyjne w produkcji gastronomicznej.
	U2. Potrafi określić wskaźniki eksploatacyjne, zdolność produkcyjną i przerobową w przetwórstwie żywności oraz dokonywać analizy dostępności i wykorzystania maszyn i urządzeń gastronomicznych.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Ma świadomość znaczenia społecznego dla działań, które sprzyjają poprawie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności oraz przyczyniają się do ochrony środowiska - poprzez racjonalną eksploatację wyposażenia technicznego.
	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Inżynieria produkcji w gastronomii
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje: Pojęcia i definicje z zakresu eksploatacji maszyn oraz zagadnień związanych z użytkowaniem i obsługiwaniem maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności. Proces i system eksploatacji maszyn. 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 strategie eksploatacyjne. Zagadnienia bezpieczeństwa w eksploatacji maszyn. Ćwiczenia obejmują: Dokonanie oceny procesu eksploatacji maszyn, obliczanie wskaźników eksploatacyjnych. Analizę zdolności produkcyjnych i przerobowych. Poznanie procesów technologicznych w przetwórstwie żywności. Optymalizację procesu eksploatacji systemów technicznych. Analizę dostępności i efektywności wykorzystania maszyn oraz zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Diakun J.: Eksploatacja w praktyce inżynierskiej przemysłu spożywczego. Wyd. Ucz. Politechniki Koszalińskiej, Koszalin, 2005. 2. pod red. Wojdalskiego J.: Użytkowanie maszyn i aparatury w przetwórstwie rolno-spożywczym. Wyd. SGGW, Warszawa, 2010. 3. Kaleta A., Wojalski J.: Przetwórstwo rolno-spożywcze. Wybrane zagadnienia inżynierijno-produkcyjne i energetyczne. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007. 4. Słowiński B.: Inżynieria eksploatacji maszyn. Wyd. Politechniki Koszalińskiej, 2011. 5. Zaremba R., Półtorak A.: Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2007.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody teoretyczne, wykład, omawianie zagadnień w oparciu o schematy i ilustracje, ćwiczenia praktyczne, obliczeniowe, rozwiązywanie zadań rachunkowych, wykonanie prezentacji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny - (zwolnienie z egzaminu w przypadku uzyskania zaliczenia oceny co najmniej dobrej), W2 - egzamin ustny - (zwolnienie z egzaminu w przypadku uzyskania zaliczenia oceny co najmniej dobrej), U1 - ocena udziału w ćwiczeniach oraz wykonania i przedstawienia prezentacji, U2 - ocena udziału w ćwiczeniach i wykonania zadań domowych, K1 - ocena pracy studenta na zajęciach, wykonywanie ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany (wejściówki, kolokwia), prezentacja, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń i dokończenie ćwiczeń rachunkowych w domu - 1x30 godz. = 30 godz., - przygotowanie prezentacji/projektu i konsultacje - 30 godz. + 3 godz. = 33 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 3 x 1 godz. = 3 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie -15 godz. + 2 godz. = 17 godz.

	Łączny nakład pracy studenta to 143 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 U1 - GA_U05 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W02 U1 - InzGA_U03 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii Refrigeration and freezing in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasadę działania i budowę urządzeń chłodniczych wykorzystywanych w gastronomii
	W2. Zna procesy chłodzenia, zamrażania, przechowywania i rozmrażania żywności oraz technologie
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wykonać obliczenia wydajnościowe i bilansowe urządzeń chłodniczych stosowanych w gastronomii
	U2. Umie zaprojektować technologie niskotemperaturowe
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
	-
Treści programowe modułu	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
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 częściowe, wykonanie projektu, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami uczenia się W2. egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami uczenia się U1. projekt, kolokwium częściowe U2. projekt K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: kolokwia, projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz. - dokończenie projektu - 20 godz. - przygotowanie do kolokwium - 10 godz. - przygotowanie do egzaminu - 30 godz. - udział w konsultacjach - 8 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 U1 - GA_U03 U2 - GA_U03 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W02 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Obsługa konsumenta Consumer service
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z szeroko rozumianą obsługą konsumenta w gastronomii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna systemy i techniki obsługi oraz obowiązki kelnera w gastronomii
	2. Zna zasady dotyczące serwowania potraw i napojów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi serwować różnego rodzaju dania i napoje oraz dobrać odpowiednią zastawę stołową
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za jakość obsługi konsumenta w gastronomii
	Podstawy technologii gastronomicznej, technologia potraw i napojów
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Jargoń R. Obsługa konsumenta cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2000. 3. Szajna R., Ławniczak D. Obsługa kelnerska cz. I i II, WSiP, Warszawa, 2015. 4. Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu cz. I i II, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2008. 4. Mołoniwicz J. M. Menedżer gastronomii. Jak otworzyć i z sukcesem prowadzić lokal gastronomiczny Część 1, MOJA CONSULTING, Warszawa 2018
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne (prezentacja multimedialna, dyskusja) 2)ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne) 3)wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja)

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej W2 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej U1 - zaliczenie sprawozdań, ocena sposobu wykonania ćwiczenia praktycznego K1 - ocena pracy pisemnej i/lub odpowiedzi ustnej kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - udział w konsultacjach - 3 godz. Razem 48 godz. kontaktowych / 2 pkt ECTS - przygotowanie do ćwiczeń - 10 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 5 godz. - przygotowanie do kolokwiów i zaliczenia - 12 godz. Razem 27 godz. niekontaktowych / 1 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. Łącznie 45 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06, GA_W07 W2 - GA_W06, GA_W07 U1 - GA_U05 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Catering i organizacja eventów Catering and events organization
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Dariusz Dziński
Jednostka oferująca moduł	Katedra Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej
Cel modułu	Przekazanie wiedzy odnośnie organizacji działalności cateringowej i planowania eventów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę odnośnie organizacji i usług działalności cateringowej
	W2. Zna modelowe rozwiązania organizacji eventów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować działalność i usługę cateringową
	U2. Potrafi zaplanować event
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	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. Scenografia eventowa. Analiza SWOT w odniesieniu do eventów. 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. Psychologia eventów. Najciekawsze venty. Ewaluacja eventu. Ćwiczenia: Planowanie działalności cateringowej. Wykonanie i prezentacja projektu eventu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Allen J. 2006. Organizacja imprez. 2006. International Publishing Service Sp z o.o., Warszawa. 2. Allen J. 2013. Imprezy korporacyjne. Wydane przez Wolters Kluwer SA 3. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Usługi kelnerskie. WSiP Warszawa 4. Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A. 2015. Organizowanie usług kelnerskich. WSiP Warszawa 5. Bączek J. Psychologia eventów. Wyd. Stageman Polska, s. 116 (PDF e-book)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia problemowe, dyskusja dydaktyczna jako metody aktywizująca, wykonywanie zadań domowych i poszczególnych etapów eventu.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, ewentualnie odpowiedź ustna, W2 - sprawdzian pisemny, ewentualnie odpowiedź ustna, U1 - praca projektowa i ocena wystąpienia

	U2 - praca projektowa i ocena wystąpienia
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 h, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 h, - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 5 x 1 h = 5 h, - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych 15 x 1 h = 15 h - przygotowanie do realizacji projektu w domu - 20 h - przygotowanie do sprawdzianów - 25 h Łączny nakład pracy studenta to 125 h, co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach - 30 h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 h Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W07, GA_W09, GA_U05 W2 - GA_W07 U1 - GA_U05 U2 - GA_U07, GA_U05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Historia gastronomii Gastronomii history
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z poszczególnymi fazami rozwoju usług gastronomicznych na przełomie wieków. Obejmuje rys historyczny dotyczący przeobrażania sposobu żywienia w różnych aspektach, ze zwróceniem uwagi na jego aspekty biologiczne, ekologiczne, gospodarcze i społeczne. Przedstawienie historii gastronomii w kontekście praktyki kulturowej integrującej sferę tożsamościową, biologiczną i społeczną. Ukazanie historii gastronomii postrzeganej jako zjawisko historyczne (zmienne), połączone z ekspresją kultury i będące narzędziem działań społecznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Posiada ogólną wiedzę o działalności usług gastronomicznych i zasadach funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego
	W2. Posiada ogólną wiedzę na temat gastronomii, jej rozwoju w różnych epokach oraz przemian zachodzących w sferze konsumpcji i zachowań kulinarnych w różnych regionach świata
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zestawiać i analizować poszczególne zachowania i tradycje kulinarne w ujęciu historycznym
	U2. Potrafi dyskutować, wysuwać argumenty, współdziałać i pracować w zespole.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie i jest tolerancyjny w stosunku do zachowań i zmian historycznych zachodzących w gastronomii
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólne zasady i formy funkcjonowania zakładów gastronomicznych
Treści programowe modułu	Historia gastronomii, w tym jedzenia stanowi odrębną, fachową subdyscypliną historyczną, a jej szersza część tzw. Food studies, obejmują elementy biologiczne, ściśle żywieniowe, kulturowe i historyczne, które spajają się w jedną całość. Wykład dotyczy historycznych form zmienności jedzenia i jego funkcji w różnych czasach i kulturach, w szczególności związanych z jedzeniem wartości: estetycznych, religijnych, społecznych czy narodowych. Wprowadzenie do ogólnej wiedzy na ten temat miejsca historii oraz kultury wyżywienia wśród innych subdyscyplin czy prądów historycznych ma na celu

	rozszerzenie tradycyjnego pojęcia historii gastronomii i zwrócenie uwagi na jej rolę w kształtowaniu tradycji, kultury i używanie dla celów promocyjnych oraz komercyjnych (produkcja żywności ekologicznej, tradycyjnej, regionalnej, turystyka, gastronomia itd.).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003. 2. Bockenheim K., Przy polskim stole, Wrocław 2003. 3. M. Dembińska, 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. 4. Dumanowski J., Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009. 5. 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. 6. Gottwald F. T., Kolmer L., Jedzenie. Rytuały i magia., Warszawa 2009. 7. J. L. Flandrin, 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. 10. Nowicki W., Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce, Kraków 2011. 11. Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze, [red.:] Łeńska - Bąk K., Sztandara M., Opole 2008. 12. Toussaint - Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2008. 13. Wolf I., Szkoła współczesnego savoir vivre'u, Warszawa. 14. Wrangham R., Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka, Warszawa 2009. 15. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999. 16. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012. 17. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, przygotowanie, ocena i obron pracy kontrolnej w formie prezentacji naukowej.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, W2 - ocena pracy kontrolnej w formie prezentacji, U1 - ocena obrony pracy kontrolnej, U2 - ocena aktywności w formie dyskusji w grupach, K1 - ocena zachowań studenta na zajęciach
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 30 godz./1,2 ECTS Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS

	przygotowanie do zajęć-8 godz./0,3 ECTS przygotowanie do zaliczenia-10 godz./0,4 ECTS łącznie nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 U2 - GA_U09 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym Gastronomy in terms of culture and religion
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej historii gastronomii i jej ukazanie w aspekcie kulturowym i religijnym. Przeprowadzanie analizy dotyczącej kształtowania się sztuki kulinarnej na przełomie wieków i jej wpływ na wrażliwość estetyczną, kulturową i religijną człowieka. Dodatkowo program przedmiotu obejmuje przekazanie wiedzy nt. motywów kulinarnych w sztuce i religii jako źródła historycznego z uwzględnieniem odniesienia między sztuką a kuchnią.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna historyczne style kulinarne, postaci najśłynniejszych kucharzy, rozwój technik kulinarnych i najważniejsze religijne obrzędy związane z formą żywienia i rodzajem serwowanych potraw, dań i produktów.
	W2. 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
	Umiejętności:
	U1. Opanował fachową terminologię z zakresu nauk historycznych, jak też podstawową terminologię nauk humanistycznych i społecznych.
	U2. Student potrafi analizować wpływ gastronomii na zachowania i zmiany w kulturze oraz obrzędach religijnych
	Kompetencje społeczne:
	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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia żywności i żywienia, Gastronomia w sztuce i religii, Kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna
Treści programowe modułu	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.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Szymanderska H., 1999r., "Sekret kucharski, czyli co jadano w Soplicowie", wyd. Prószyński i S-ka, 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. 10. LIT.UZUPEŁNIAJĄCA: 11. Czasopisma i inne źródła literaturowe, z zakresu tematyki przedmiotu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, dyskusje tematyczne w grupach, prezentacja i obrona prac kontrolnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - Ocena merytoryczna pracy kontrolnej-prezentacji, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,, U1 - ocena z obrony pracy kontrolnej, U2 - ocena aktywności studenta na zajęciach w charakterze członka grupy, K1 - ocena studenta na zajęciach wykładowych.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 30 godz./1,2 ECTS Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS przygotowanie do zajęć-8 godz./0,3 ECTS przygotowanie do zaliczenia-10 godz./0,4 ECTS łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 U2 - GA_U09 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Gastronomia systemowa System gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Dariusz Andrejko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją pracy w zakładzie gastronomii systemowej, wykorzystaniem podstawowych narzędzi - zasadami BHP, organizacją i zarządzaniem sieciami gastronomii systemowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Ma wiedzę związaną z wyposażeniem technicznym, budową i eksploatacją urządzeń gastronomicznych.
	W2 Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi zaplanować działanie zakładu gastronomicznego, określić jego strategię marketingową.
	U2 Pozyskuje i przetwarza informacje w celu dostosowywania usług gastronomicznych do warunków rynku.
	Kompetencje społeczne:
	K1 Dbą o zasady etyki, estetyki i BHP oraz prawidłowe relacje z pracownikami w zakładzie gastronomicznym.
	K2 Jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw.
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 programowe modułu	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 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 projektu - prezentacji i obrony projektu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. Czarniecka-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 bezpieczeństwa 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: prezentacja, pogadanka, ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami z zachowaniem zasad BHP, wykonywanie zdań projektowych przy komputerze - ich prezentacja i obrona.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu. W2. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu. U1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. U2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. K1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. K2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykłady - 30 godz., ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20), przygotowanie do zajęć - 10 godz., konsultacje - 4 godz., obecność na zaliczeniu - 1 godz., konsultacje związane z przyg. projektu - 10 godz., przygotowanie projektów - 25 godz., studiowanie literatury - 40 godz., łącznie nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w: wykłady - 30 godz., ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20), obecność na zaliczeniu - 1 godz., łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W09 U1 - GA_U05

	U2 - GA_U01 K1 - GA_K01 K2 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Gastronomia specjalna Special gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Dariusz Andrejko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Zapoznanie studentów z wymaganiami prawno-administracyjnymi działania zakładów gastronomii specjalnej, wykorzystaniem podstawowych narzędzi i zasadami BHP, tworzeniem, organizacją i zarządzaniem zakładami gastronomii specjalnej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Ma wiedzę związaną z prawno-administracyjnymi warunkami działalności zakładów gastronomii specjalnej, wyposażeniem technicznym, budową i eksploatacją urządzeń gastronomicznych.
	W2 Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi zaplanować działanie zakładu gastronomicznego, określić jego strategię marketingową.
	U2 Pozyskuje i przetwarza informacje w celu dostosowywania usług gastronomicznych do warunków rynku.
	Kompetencje społeczne:
	K1 Dbą o zasady etyki, estetyki i BHP oraz prawidłowe relacje z pracownikami w zakładzie gastronomicznym.
	K2 Jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa, Obsługa konsumenta, Catering i organizacja eventów, Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują informacje o znaczeniu gastronomii, funkcjonowaniu różnych podsystemów usług gastronomicznych, przepisami prawno-administracyjnymi funkcjonowania zakładów gastronomii specjalnej. Ponadto nawiązywaniu współpracy i funkcjonowaniu sieci franczyzowych, otoczeniu organizacji, jej skuteczności, etycznym, społecznym i globalnym kontekście zarządzania. Wyznaczaniu celów i planowaniu, podejmowaniu decyzji, planowaniu strategicznym i jego dostosowywaniu, gospodarowaniu zasobami ludzkimi, motywowaniu, komunikacji w firmie, rozwiązywaniu konfliktów zarządzaniu jakością i wydajnością w gastronomii specjalnej. Również zajęcia praktyczne z techniki ostrzenia

	i pracy nożami z różnymi produktami, czyszczenia i zasad BHP. Wykonania projektu- prezentacji i obrony projektu związanego z gastronomią specjalną.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25 sierpnia 2006 r. (tekst ujednolicony) oraz rozporządzenia i inne akty ją uzupełniające. Żukowski P. Podstawy organizacji pracy i kierowania, Szczecin 1997. Piotrkowski K. Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006. Czarniecka-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 bezpieczeństwa 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
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu. W2. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu. U1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. U2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. K1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia. K2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony - oceny wystąpienia.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykłady - 30 godz., ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20), przygotowanie do zajęć - 10 godz., konsultacje - 4 godz., obecność na zaliczeniu - 1 godz., konsultacje związane z przyg. projektu - 10 godz., przygotowanie projektów - 25 godz., studiowanie literatury - 40 godz., łącznie nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w: wykłady - 30 godz., ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20), obecność na zaliczeniu - 1 godz., łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W09 U1 - GA_U05 U2 - GA_U01 K1 - GA_K01 K2 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii Aesthetics and decorating in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Marzena Parzymies
Jednostka oferująca moduł	Instytut Produkcji Ogrodniczej, Zakład Roślin Ozdobnych i Dendrologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami dekorowania sal restauracyjnych oraz stołów przy pomocy prostych kompozycji roślinnych i materiałów dekoracyjnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna i rozumie znaczenie, zasady, metody i sposoby organizacji przyjęć i dekorowania stołów z wykorzystaniem roślin i materiałów dekoracyjnych
	W2. Absolwent zna i rozumie zasady wykorzystania roślin i materiałów dekoracyjnych do aranżacji przestrzeni lokali gastronomicznych i przyjęć w terenie
	W3. Absolwent zna i rozumie zasady budowania strategii marketingowej związanej z wystrojem wnętrz i dekoracją stołów
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat otoczenia kulturowego gastronomii i twórczo je wykorzystać przy urządzaniu wystroju placówki gastronomicznej oraz stołu
	U2. Absolwent potrafi zaplanować wystrój zakładu gastronomicznego
	U3. Absolwent potrafi zaplanować i wykonać podstawowe dekoracje florystyczne na potrzeby wystroju sali restauracyjnej lub stołu, samodzielnie lub w grupie, przyjmując różne role
	Kompetencje społeczne:
	K1. Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad BHP w trakcie wykonywania dekoracji florystycznych
	K2. Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad estetyki w gastronomii
	K3. Absolwent jest gotów do oceny ryzyka działań inwestycyjnych i przedsiębiorczych związanych z aranżacją lokali gastronomicznych
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Znaczenie wystroju wnętrza i dekoracji stołu w gastronomii, marketing sensoryczny, podstawowe style dekoracji wnętrz i kompozycji florystycznych, wykorzystanie roślin doniczkowych do dekoracji wnętrz, aranżacja ogródków kawiarnianych, dekoracja floralna stołu, wykonanie wybranych kompozycji floralnych, zapoznanie z technikami przygotowywania kompozycji florystycznych.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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, Florum, katalogi branżowe
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające: wykład • Metody problemowe: dyskusja • Metody aktywizujące: praca praktyczna (wykonanie kompozycji), przygotowanie koncepcji dekoracji florystycznej
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Ocena pracy projektowej W2. Zaliczenie pisemne W3. Zaliczenie pisemne U1. Ocena pracy projektowej U2. Zaliczenie pisemne U3. Ocena pracy praktycznej K1. Ocena pracy w trakcie zajęć K2. Ocena pracy w trakcie zajęć, zaliczenie pisemne K3. Ocena pracy projektowej, ocena pracy praktycznej Formy dokumentowania osiągniętych efektów: dziennik prowadzącego, dokumentacja fotograficzna z ćwiczeń, prace projektowe
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin Punkty ECTS Wykłady 15 0,60 Ćwiczenia 30 2,00 Konsultacje 4 0,32 Zaliczenie projektu 8 0,16 Zaliczenie 2 0,08 Przygotowanie do ćwiczeń 10 0,40 Przygotowanie do zaliczenia 8 0,32 Studiowanie literatury 10 0,40 Przygotowanie projektu 14 0,56 Łączny nakład pracy studenta to 101 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - zaliczenie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W07 W2 - GA_W09 W3 - GA_W09 U1 - GA_U06 U2 - GA_U05 U3 - GA_U09 K1 - GA_K01 K2 - GA_K01 K3 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W05

	W3 - InzGA_W05 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U02 U3 - InzGA_U04
--	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Dekoracje okolicznościowe w gastronomii Events decorations in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Marzena Parzymies
Jednostka oferująca moduł	Instytut Produkcji Ogrodniczej, Zakład Roślin Ozdobnych i Dendrologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania dekoracji okolicznościowych przy pomocy prostych kompozycji roślinnych i materiałów dekoracyjnych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna i rozumie zasady, metody i sposoby organizacji przyjęć w zależności od okoliczności, z wykorzystaniem materiałów florystycznych i dekoracyjnych.
	W2. Absolwent zna i rozumie zasady wykorzystania materiałów florystycznych i dekoracyjnych do aranżacji przestrzeni na wybrane okoliczności
	W3. Absolwent zna i rozumie podstawowe techniki informatyczne i możliwości ich wykorzystania przy planowaniu dekoracji na wybrane przyjęcia okolicznościowe.
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat wybranych okoliczności lub wydarzeń kulturowych i twórczo je wykorzystać do tworzenia dekoracji
	U2. Absolwent potrafi zaplanować wyposażenie oraz wystrój przestrzeni na wybrane imprezy okolicznościowe
	U3. Absolwent potrafi zaplanować i wykonać podstawowe dekoracje florystyczne na wybrane przyjęcia okolicznościowe, samodzielnie lub w grupie, przyjmując różne role.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad BHP w trakcie wykonywania dekoracji florystycznych.
	K2. Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad estetyki przygotowywanych dekoracji okolicznościowych
	K3. Absolwent jest gotów do oceny ryzyka działań inwestycyjnych i przedsiębiorczych związanych z przygotowywaniem wybranych dekoracji okolicznościowych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Znaczenie wystroju wnętrza i dekoracji stołu w gastronomii w zależności od celu i okoliczności planowanych działań, podstawowe style kompozycji florystycznych, materiały florystyczne i dekoracyjne w zależności od pory roku, dekoracje floralne stołów na wybrane imprezy okolicznościowe, dobór materiałów dekoracyjnych i stylu

	dekoracji do rodzaju wydarzenia, wykonanie wybranych dekoracji okolicznościowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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, Florum, katalogi branżowe
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające: wykład - Metody problemowe: dyskusja - Metody aktywizujące: praca praktyczna (wykonanie kompozycji), przygotowanie koncepcji dekoracji florystycznej
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Ocena pracy projektowej W2. Zaliczenie pisemne W3. Zaliczenie pisemne U1. Ocena pracy projektowej U2. Zaliczenie pisemne U3. Ocena pracy praktycznej K1. Ocena pracy w trakcie zajęć K2. Ocena pracy w trakcie zajęć, zaliczenie pisemne K3. Ocena pracy projektowej, ocena pracy praktycznej Formy dokumentowania osiągniętych efektów: dziennik prowadzącego, dokumentacja fotograficzna z ćwiczeń, prace projektowe
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin Punkty ECTS Wykłady 15 0,60 Ćwiczenia 30 2,00 Konsultacje 4 0,32 Zaliczenie projektu 8 0,16 Zaliczenie 2 0,08 Przygotowanie do ćwiczeń 10 0,40 Przygotowanie do zaliczenia 8 0,32 Studiowanie literatury 10 0,40 Przygotowanie projektu 14 0,56 Łączny nakład pracy studenta to 101 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - zaliczenie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W07 W2 - GA_W09 W3 - GA_W09 U1 - GA_U06 U2 - GA_U05 U3 - GA_U09 K1 - GA_K01 K2 - GA_K01 K3 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego

	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W05 W3 - InzGA_W05 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U02 U3 - InzGA_U04
--	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologie informacyjne Information technologies
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Renata Różyło prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych Zakład Inżynierii Eksploatacji Maszyn
Cel modułu	Celem modułu jest zdobycie wiedzy oraz nabycie umiejętności praktycznych wykorzystywanych do rejestracji, przetwarzania informacji oraz analizy danych niezbędnych przy wspomaganii organizacji pracy w gastronomii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Opisuje rodzaje technik informacyjnych w tym informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii
	Umiejętności:
	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje niezbędne do stworzenia bazy danych przydatnych do funkcjonowania zakładu gastronomicznego.
	U2. Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz analizy danych przy wspomaganii organizacji pracy w gastronomii.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych
	Matematyka z elementami statystyki, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Prawo żywnościowe, Inżynieria produkcji w gastronomii
Treści programowe modułu	Zdefiniowanie pojęcia technologii informacyjnych, podział i zadania. Pozyskiwanie informacji z różnych źródeł: bibliotecznych, wyszukiwarek internetowych, baz norm, patentów, rozporządzeń i ustaw. Programy użytkowe w obsłudze informatycznej. 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 Excel.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Marek Cieciora, „Podstawy Technologii Informacyjnych z przykładami zastosowań”, Wydaw. VIZJA PRESS&IT SP.z o.o., Warszawa 2006 2. Aktualne instrukcje obsługi oprogramowania Microsoft

	3. Artykuły z wybranych czasopism: Przemysł Spożywczy, Przegląd gastronomiczny 4. Aktualne Rozporządzenia i Ustawy dotyczące zakładania i funkcjonowania lokali gastronomicznych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, fotografii i filmu - projekcja multimedialna), 2. Ćwiczenia w edytorze tekstu i arkuszu kalkulacyjnym MS Excel, 3. Omówienie i ocena prezentacji projektów oraz umiejętności praktycznych w edytorze i arkuszu kalkulacyjnym
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - Ocena wypowiedzi ustnych z zakresu wykładu, dziennik prowadzącego U1 - Ocena projektu. U1, U2 - Ocena umiejętności tworzenia i działań na wybranych funkcjach edytora tekstu oraz arkusza kalkulacyjnego, sprawdzian wykonywania zadań. K1 - Ocena pracy studenta nad projektem i jego prezentacji.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 15 godz. kontaktowych -udział w zajęciach laboratoryjnych - 15 godz. kontaktowych -przygotowanie do ćwiczeń - 5 godz. niekontaktowych -dokończenie projektu - 10 godz. niekontaktowych -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia 1 godz. niekontaktowych -przygotowanie do zaliczenia i zaliczenie 5 godz. niekontaktowych, 1 godz. kontaktowa łączny nakład pracy studenta to 52 godz.(31 godz. kontaktowych/21 godz. nie kontaktowych) co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 15 godz.; udział w ćwiczeniach - 15 godz.; zaliczenie -1 godz. łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W10 U1 - GA_U01 U2 - GA_U06 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W03 U1 - InzGA_U03 U2 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kuchnie świata World cooking
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Bożena Sosnowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat kulturalnych i geograficznych uwarunkowań rozwoju kuchni regionalnych na świecie, poznanie kultury kulinarnej na poszczególnych kontynentach, rozwijanie praktycznych umiejętności w zakresie wykonywania wybranych potraw z kuchni świata oraz rozwijanie kreatywności w ich przygotowaniu.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przetwarzania na jakość potraw i napojów
	W2. Absolwent zna zasady dekorowania potraw
	W3. Absolwent zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne i tradycyjne
	Umiejętności:
	U1. Absolwent wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
	U2. Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej
	U3. Absolwent potrafi kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków oraz oceniać ich wkład w realizację zadań
	Kompetencje społeczne:
	K1. Absolwent dba o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej; technologia potraw i napojów; higiena żywności w gastronomii; procesy cieplne w gastronomii
Treści programowe modułu	Wykład: Kulturowe i geograficzne uwarunkowania rozwoju kuchni regionalnych na świecie. Kuchnie narodowe na poszczególnych kontynentach. Slow food jako nurt podkreślający narodowość poszczególnych kuchni. Ćwiczenia: Praktyczne zapoznanie się z wybranymi potrawami z różnych stron świata. Zastosowanie potraw z różnych stron świata w żywieniu w Polsce. Przygotowanie

	wybranych potraw z kuchni świata wraz z dekoracją - projekt studencki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. Literatura dodatkowa: 1. Farrimond S. (2017) The Science of Cooking, DK Publishing, New York 2. Księga smaków świata - najlepsze przepisy kulinarne z całego świata. Buchmann 2008 3. Kuchnia - magazyn dla smakoszy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład z prezentacją multimedialną połączony z dyskusją ćwiczenia laboratoryjne-technologiczne ćwiczenia audytoryjne wykonanie projektu (z prezentacją multimedialną) karuzela, mapa myśli peer tutoring z wykorzystaniem techniki Jigsaw
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena wiedzy w trakcie ćwiczeń W2 - ocena wiedzy w trakcie ćwiczeń W3 - egzamin pisemny (ocena) U1 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń, ocena projektu i jego obrony (ocena wystąpienia i prezentacji) U2 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń U3 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń K1 - ocena pracy w trakcie ćwiczeń
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. kontaktowe, 1,2 punktu ECTS - udział w zajęciach laboratoryjnych - 20 godz. kontaktowe, 0,8 punktu ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych- 10 godz. kontaktowe, 0,4 punktu ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu - 5 godz. niekontaktowych, 0,2 punktu ECTS - obecność na egzaminie - 2 godz. kontaktowe, 0,08 punktu ECTS - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych - 10 godz. niekontaktowe, 0,4 punktu ECTS - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 godz. niekontaktowe, 0,4 punktu ECTS - przygotowanie projektu studenckiego - 15 godz. niekontaktowe, 0,6 punktu ECTS - przygotowanie egzaminu 20 godz. niekontaktowe, 0,8 punktu ECTS Łączny nakład pracy studenta to 122 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 W2 - GA_W07 W3 - GA_W08 U1 - GA_U03 U2 - GA_U08 U3 - GA_U09 K1 - GA_K01

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
--	---

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie zakładów gastronomicznych Technological design of catering establishments
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Aldona Sobota prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
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 potraw.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Posiada wiedzę o poszczególnych stadiach opracowywania dokumentacji technicznej, w szczególności zna zawartość i rolę części technologicznej dokumentacji.
	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:
	U1. Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną.
	U2. Umie dobierać i łączyć poszczególne operacje jednostkowe w proces produkcyjny.
	U3. Potrafi zaplanować potrzeby w zakresie: surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej, niezbędnych do zrealizowania projektowanego procesu produkcji.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu: technologii gastronomicznej, urządzeń i wyposażenia zakładów gastronomicznych, grafiki inżynierskiej.
Treści programowe modułu	Zakres wykładów i ćwiczeń obejmuje: zasady opracowywania dokumentacji technicznej, podstawowe oznaczenia stosowane w rysunku budowlanym; projekt technologiczny jako część dokumentacji technicznej; bilanse materiałowe; projektowanie programu produkcji; projektowanie technologii produkcji potraw; dobór urządzeń i wyposażenia w zakładach gastronomicznych; rozmieszczanie urządzeń; projektowanie pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i konsumpcyjnych,

	zatrudnienie, projektowanie pomieszczeń socjalnych i sanitarnych; zapotrzebowanie na czynniki energetyczne; technologiczne wytyczne dla branż; wymogi bezpieczeństwa przeciwpożarowego w projektowaniu technologicznym; plan zagospodarowania terenu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Wykłady prowadzącego 2. Grzebińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo SGGW. 2012. Literatura zalecana: 1. Bilski B., Grzebińska W., Tomaszewska M. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW. 2011. 2. Dostępna przykładowa dokumentacja techniczna. 3. Miśniakiewicz E., Skowroński W. Rysunek techniczny budowlany. Wydawnictwo: Arkady. 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, prezentacje graficzne, indywidualna praca projektowa ze studentem w ramach ćwiczeń, obliczenia matematyczne, polemiki i dyskusje, obrona projektu technologicznego.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian ustny, W2 - ocena z projektu technologicznego, U1 - sprawdzian ustny U2- ocena z projektu technologicznego U3 - ocena z projektu technologicznego, K1 - ocena projektu technologicznego, terminowości jego opracowania i przedłożenia do zaliczenia Formy dokumentowania osiągniętych wyników: -dziennik prowadzącego, -opracowany projekt technologiczny
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach - 30 godz./ 1,2 pkt. ECTS, Udział w ćwiczeniach- 30 godz./1,2 pkt. ECTS, Przygotowanie do ćwiczeń i zaliczenia - 35 godz. /1,4 pkt. ECTS Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia projektu i zaliczenia przedmiotu - 30 godz./1,2 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz./ 1,2 pkt. ECTS, Udział w ćwiczeniach- 30 godz./1,2 pkt. ECTS, Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04 U3 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Tłuszcze specjalne Special fats
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego_stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Radosław Kowalski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z właściwościami i zastosowaniem tłuszczów specjalnych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna surowce wykorzystywane do produkcji tłuszczów specjalnych
	W2. Ma wiedzę w zakresie technologii otrzymywania tłuszczów specjalnych z uwzględnieniem modyfikacji tłuszczów
	W3. Rozumie wpływ triacylogliceroli na właściwości tłuszczów specjalnych
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność samodzielnego doboru surowców wyjściowych do otrzymania tłuszczów o pożądanym składzie strukturalnym
	U2. Jest w stanie ocenić właściwości tłuszczów na podstawie przedstawionego składu kwasów tłuszczowych oraz struktur triacylogliceroli
	U3. Potrafi zaproponować rodzaj tłuszczu w zależności od potrzeb technologicznych czy użytkowych
	Kompetencje społeczne:
	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)
	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Niewiadomski H.: Surowce tłuszczowe. WNT. W-wa 1984. Niewiadomski H.: Technologia tłuszczów jadalnych. WNT. W-wa 1993. B. Drozdowski, Lipidy, w: Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa, 1994. Gunstone F., Padley F., Lipid Technologies and Applications, Marcel Dekker Inc., New York, 1997.

	Physical Properties of Lipids, Marcel Dekker Inc., New York, 2002. Ambroziak Z.: Produkcja piekarsko-ciastkarska Cz.1. WSP W-wa 1998. Poradnik Inżyniera - Przemysł Tłuszczowy, WNT, W-wa, 1976. Karwowska M., Glibowski P., Kowalczyk D., Kowalski R., Nastaj M., Pabich M., Wójcik K.M.: Tłuszcze w technologii i żywieniu, TWN Libropolis, Lublin 2015. Wybrane artykuły z piśmiennictwa fachowego i branżowego: „Przemysł Spożywczy”, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne U1- zaliczenie pisemne U2- zaliczenie pisemne U3- zaliczenie pisemne K1- zaliczenie pisemne K2 - zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 2 x 2 godz. = 4 godz. Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz. Łączny nakład pracy studenta to 56 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach - 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA 1A_W01, GA 1A_W05 W2 - GA 1A_W04 W3 - GA 1A_W05 U1 - GA1A_U01, GA1A_U02 U2 - GA1A_U01, GA1A_U02, GA1A_U04 U3 - GA1A_U04 K1 - GA1A_K01, GA1A_K03 K2 - GA1A_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W01, InzGA_W05 W2 - InzGA_W01 W3 - InzGA_W02 U1 - InzGA_U01, InzGA_U02 U2 - InzGA_U01, InzGA_U02, InzGA_U03 U3 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Produkty zbożowe w gastronomii Cereals products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Anna Wirkijowska
Jednostka oferująca moduł	Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu „Produkty zbożowe w gastronomii” jest przekazanie Studentom wiedzy dotyczącej surowców, stosowanych w produkcji wyrobów 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zdobycie wiedzy odnośnie procesów technologicznych stosowanych w produkcji wyrobów zbożowych
	W2. Zdobycie wiedzy na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów zbożowych
	Umiejętności:
	U1. Umie ocenić wpływ procesów technologicznych na jakość produktu.
	U2. Potrafi zaprojektować recepturę wyrobu piekarniczego lub potrawy na bazie produktów zbożowych i je wykonać
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Podejmuje się roli kierownika zadania jak również wykonawcy.
	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, procesy cieplne w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści programowe modułu	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.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 Najnowsze publikacje z tematu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca grupowa w laboratorium piekarniczym, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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 terminowości oddania prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia, prezentacja multimedialna.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w konsultacjach 11x1 godz. = 11 godz. = 0,44 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych - 12 x 2 godz. = 36 godz. = 1,44 ECTS - wykonanie prezentacji i opracowanie receptury wypieku zaliczeniowego 15 godz. = 0,6 ECTS łącznie 122 godz. co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- GA_W04 W2 - GA_W05 U1- GA_U02 U2- GA_U03 K1- GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Wyroby piekarnicze w gastronomii Bakery products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Anna Wirkijowska
Jednostka oferująca moduł	Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż Katedra Technologii 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zdobycie wiedzy o procesach technologicznych stosowanych w produkcji wyrobów piekarniczych
	W2. Zdobycie wiedzy na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów piekarniczych
	Umiejętności:
	U1. Umie ocenić wpływ procesów technologicznych na jakość produktu.
	U2. Potrafi zaprojektować recepturę wyrobu piekarniczego i go wykonać
	Kompetencje społeczne:
	K1. Podejmuje się roli kierownika zadania jak również wykonawcy.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, procesy cieplne w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 Najnowsze publikacje z tematu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca grupowa w laboratorium piekarniczym, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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 terminowości oddania prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia, prezentacja multimedialna.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w konsultacjach 11x1 godz. = 11 godz. = 0,44 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych - 12 x 2 godz. = 36 godz. = 1,44 ECTS - wykonanie prezentacji i opracowanie receptury wypieku zaliczeniowego 15 godz. = 0,6 ECTS Łącznie 122 godz. co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- GA_W04 W2 - GA_W05 U1- GA_U02 U2- GA_U03 K1- GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U2- InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Historia ziołolecznictwa History of herbal medicine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Radosław Kowalski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk i ich wpływu na rozwój nauk przyrodniczych
	W2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw
	W3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa, ma wiedzę na temat składu ziół
	Umiejętności:
	U1. Umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii ziołolecznictwa. Umie ponadto spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
	Brak
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju ziołarstwa 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: Farmakognozja, Stanisław Kohlman, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003 Roczniki „Wiadomości Zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne W3 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne

	K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 2 x 2 godz. = 4 godz. Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz. Łączny nakład pracy studenta to 56 godz. , co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach - 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 W3 - GA_W08 U1 - GA_U01 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W03 W3 - InzGA_W05 U1 - InzGA_U01, InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Historia aromatów i przypraw History of aromas and spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego_stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Radosław Kowalski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii przypraw i aromatów. Stosowanie przypraw i aromatów jest znane od najdawniejszych czasów. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwyty nad syntetycznymi dodatkami do żywności, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk
	W2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw
	W3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej wykorzystania przypraw i aromatów przez społeczeństwa w świecie na przestrzeni wieków oraz zna ich historyczne uwarunkowania
	Umiejętności:
	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
	Brak
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne W3 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 2 x 2 godz. = 4 godz. Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz. Łączny nakład pracy studenta to 56 godz. , co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach - 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 W3 - GA_W08 U1 - GA_U01, GA_U02 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W03 W3 - InzGA_W05 U1 - InzGA_U01, InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Zarządzanie jakością w gastronomii Quality management in catering
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Małgorzata Karwowska prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie studentom systemowego podejścia do zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw
	W2. Zna i rozumie założenia, zasady projektowania, wdrażania i doskonalenia systemu HACCP
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność planowania, wdrażania i doskonalenia systemu zapewniania bezpieczeństwa żywności w placówkach gastronomicznych z wykorzystaniem znajomości prawa żywnościowego
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności za bezpieczeństwo przygotowywanych potraw
	Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności w gastronomii, Prawo żywnościowe
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: Pojęcie jakości; przegląd systemów zapewnienia jakości dla żywności i potraw; Dobra Praktyka Cateringowa; założenia systemu HACCP; audytowanie i certyfikacja systemów zarządzania jakością; system RASFF i traceability w bezpieczeństwie żywności i potraw Ćwiczenia obejmują: realizowanie zadań projektowych w postaci dokumentacji systemu HACCP dla wybranego obiektu z zakresu gastronomii; opracowanie programu auditu, listy kontrolnej dla HACCP, analiza raportów z systemu RASFF
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010). Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo C.H. Beck. Literatura uzupełniająca: Wiśniewska M., Malinowska E. (2011). Zarządzanie jakością żywności. Wyd. Difin.

	Sikora T. (red.) (2011). Funkcjonowanie i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład problemowy film dydaktyczny wykonanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 - prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 - prace ćwiczeniowe, egzamin pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian, arkusz egzaminacyjny
Bilans punktów ECTS	- wykład - 30 godz. kontaktowych/1,2 ECTS - ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 ECTS - konsultacje - 7 godz. niekontaktowych/0,3 - przygotowanie do zajęć - 18 godz. niekontaktowych/0,7 ECTS - realizacja zadań projektowych poza ćwiczeniami - 15 godz. niekontaktowych/0,6 ECTS - studiowanie literatury, przygotowanie do sprawdzianu, egzaminu - 25 godz. niekontaktowych/1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W11 W2 - GA_W11 U1 - GA_U04 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym Quality management systems in human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,4/2,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Małgorzata Karwowska prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w żywieniu zbiorowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Dysponuje wiedzą na temat założeń obowiązkowego w produkcji żywności i potraw systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli
	W2. Zna podstawowe narzędzia wspomagające zarządzanie jakością żywności w żywieniu zbiorowym
	Umiejętności:
	U1. Potrafi projektować dokumentację i realizować założenia systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
	U2. Potrafi zaplanować działania służące doskonaleniu systemu zarządzania jakością
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Potrafi pracować w grupie projektując wybrane elementy dokumentacji systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
	Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności w gastronomii, Prawo żywnościowe
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: Pojęcie jakości, zarządzania jakością, systemu zarządzania jakością; Przegląd systemów zarządzania jakością dla zakładów żywienia zbiorowego; założenia systemu HACCP, zasady opracowywania i wdrażania założeń systemu HACCP; zasady audytowania systemów zarządzania jakością; rola systemu RASFF w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności; wybrane narzędzia zarządzania jakością Ćwiczenia obejmują: realizowanie zadań projektowych w postaci dokumentacji systemu HACCP dla wybranego obiektu z zakresu żywienia zbiorowego; opracowanie programu auditu, listy kontrolnej dla HACCP, analiza raportów z systemu RASFF, praktyczne wykorzystanie wybranych narzędzi zarządzania jakością
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010). Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo C.H. Beck. Literatura uzupełniająca:

	Wiśniewska M., Malinowska E. (2011). Zarządzanie jakością żywności. Wyd. Difin. Sikora T. (red.) (2011). Funkcjonowanie i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład problemowy film dydaktyczny wykonanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1, U2 - prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 - prace ćwiczeniowe, egzamin pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian, arkusz egzaminacyjny
Bilans punktów ECTS	- wykład - 30 godz. kontaktowych/1,2 ECTS - ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 ECTS - konsultacje - 7 godz. niekontaktowych/0,3 - przygotowanie do zajęć - 18 godz. niekontaktowych/0,7 ECTS - realizacja zadań projektowych poza ćwiczeniami - 15 godz. niekontaktowych/0,6 ECTS - studiowanie literatury, przygotowanie do sprawdzianu, egzaminu - 25 godz. niekontaktowych/1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w ćwiczeniach - 30 godz. Łącznie 60 godz. co odpowiada 2,4 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W11 W2 - GA_W11 U1 - GA_U04 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii Entrepreneurship and gastronomy management
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Marian Panasiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie i analiza wiedzy dotyczącej przedsiębiorczości i zarządzania w szeroko pojmowanej gastronomii. Zestawienie i analiza działań związanych z prawidłowym zarządzaniem i organizacją pracy w różnego typu zakładach gastronomicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	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.
	W2. Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta.
	U2. Umie samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy ekonomii, istota gospodarki rynkowej, funkcjonowanie podmiotów gospodarczych.
Treści programowe modułu	Zapoznanie z wiedzą w zakresie analizy rynku usług gastronomicznych, marketingu, podstaw zarządzania, wyboru i organizacji działalności nowej placówki gastronomicznej, zarządzania operacyjnego w gastronomii, zarządzania jakością, wyposażenia i projektowania zakładów gastronomicznych, urzędowej kontroli żywności oraz wykorzystywaniu programów komputerowych w zarządzaniu placówką gastronomiczną.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Grzebińska W. (2012). Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, SGGW, Warszawa 2. Kozłowska B., Osowska K. (2012). Przedsiębiorstwo gastronomiczne, Dyfin, Warszawa

	3. Kmiotek A. (2013). Organizacja produkcji gastronomicznej. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa 4. Łopatowska J., Zieliński G. (2012). Czynniki zmian obszaru wejścia w zarządzaniu operacyjnym usług gastronomicznych, "Zarządzanie i Finanse", nr 3 5. Sala J., Marketing w gastronomii, Polskie Wyd. Ekonomiczne, Warszawa 2011. 6. Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, Wyd. WSiP, REA, Warszawa 2015. 7. Jargoń R. (1977). Organizacja i technika usług gastronomicznych, Wydawnictwo Szkolne i pedagogiczne, Warszawa 8. Czasopisma dotyczące problematyki gastronomicznej
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, prezentacje multimedialne, zajęcia projektowe, dyskusje tematyczne w grupach
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 15 godz./ (0,6 ECTS) Ćwiczenia - 30 godz./ (1,2 ECTS) Konsultacje - 5 godz./ (0,2 ECTS) Zaliczenie - egzamin - 5 godz./ (0,2 ECTS) Przygotowanie projektów - 20 godz./ (0,8 ECTS) Przygotowanie do zajęć - 10 godz./ (0,8 ECTS) Studiowanie literatury - 5 godz./ (0,2 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów 10 godz./ (0,8 ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 15 godz. Udział w ćwiczeniach - 30 godz. Zaliczenie 5 godz. Łącznie 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W02 W2 - GA_W09 U1 - GA_U05 U2 - GA_U09 K1 - GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W04 - InzGA_W04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Gastronomia a środowisko Gastronomy and environment
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (1/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Zakład Chłodziarstwa i Energetyki Przemysłu Spożywczego
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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: W1. Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska przyrodniczego podczas produkcji gastronomicznej W2. Rozumie procesy zachodzące w urządzeniach przeznaczonych do ochrony środowiska przyrodniczego oraz zna zasady projektowania zakładów gastronomicznych. Kompetencje społeczne: K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za wpływ przygotowywania potraw na stan środowiska
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: 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 klimatyzacji, przyczynami zanieczyszczeń powietrza w gastronomii oraz technologie i urządzenia do oczyszczania powietrza. W części dotyczącej recyklingu opracowane zostaną następujące tematy. Charakterystyka tradycyjnych materiałów opakowaniowych, zastosowanie, wady i zalety. Recykling materiałowy i energetyczny zużytych opakowań. Nowoczesne materiały biodegradowalne - możliwość zastosowania w opakowalnictwie. Zagospodarowanie odpadów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z przemysłu rolno-spożywczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. R. Chandra, Environmental Waste Management. 2015 CRC Press 2. J. Nawrocki J., S. Biłozor S., 2000. Uzdatanianie wody. Procesy chemiczne i biologiczne. Wydawnictwa Naukowe PWN S.A. Warszawa - Poznań

	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	Wykłady, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie na prawach egzaminu W2- zaliczenie na prawach egzaminu K1 - zaliczenie na prawach egzaminu Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Praca zaliczeniowa pisemna
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - obecność na zaliczeniu - 2 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 37 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W02 W2 - GA_W03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W04 W2 - InzGA_W02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Opakowania w gastronomii Packaging in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Agnieszka Wójtowicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat wpływu rodzaju opakowania na zachowanie jakości produktów, również w czasie przechowywania
	W2. Zna podstawowe urządzenia i rozwiązania technologiczne w procesie pakowania
	W3. Ma wiedzę na temat jakości i bezpieczeństwa opakowań do żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dobrać właściwą metodę pakowania do różnych grup produktów spożywczych
	U2. Umie odczytać i zinterpretować oznaczenia na opakowaniach
	U3. Wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego badania materiałów opakowaniowych z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość roli opakowań w produkcji żywności i ich oddziaływań na środowisko
Wymagania wstępne i dodatkowe	Inżynieria produkcji w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Projektowanie zakładów gastronomicznych, Catering i organizacja eventów
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: przemiany składników żywności w czasie przechowywania i funkcje opakowań, bezpieczeństwo produktów w łańcuchu chłodniczym, systemy pakujące różnych produktów i potraw: pakowanie próżniowe, pakowanie aseptyczne, pakowanie w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze, znakowanie opakowań, systemy identyfikacji: kody kreskowe i RFID,

	systemy monitorowania jakości produktów w opakowaniach, wskaźniki i opakowania inteligentne. Ćwiczenia obejmują: metody wytwarzania opakowań ze szkła, papieru i tektury, metalowe,, z tworzyw sztucznych, metody uszlachetniania tworzyw opakowaniowych, rodzaje i formy konstrukcyjne opakowań jednostkowych i zbiorczych stosowanych w gastronomii, charakterystykę materiałów opakowaniowych, wymagania sanitarno-higieniczne dla materiałów opakowaniowych, metody badań materiałów opakowaniowych stosowanych w różnych systemach, aspekty środowiskowe użytkowania opakowań.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 opakowań, Akademia Ekonomiczna, Poznań, 1994. Mitek Marta, Słowiński Mirosław, Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2006 Świderski Franciszek (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999 Świderski Franciszek, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 2003 Miesięcznik Techniczno-Ekonomiczny „Opakowanie”, NOT. Przepisy sanitarno-higieniczne – ustawa i przepisy wykonawcze
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - zaliczenie, egzamin W2 - zaliczenie, egzamin W3 - zaliczenie, egzamin U1 - zaliczenie, egzamin U2 - zaliczenie, egzamin U3 - sprawozdanie z ćwiczeń K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu Forma dokumentacji osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, egzamin pisemny, ocena sprawozdania z ćwiczeń, notatki prowadzącego
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 godz./kontaktowe

	- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./kontaktowe - konsultacje, zaliczenie i egzamin - 6 godz. /kontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń - 15 x 1 = 15 godz./niekontaktowe - przygotowanie sprawozdania - 4 godz./niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia i egzaminu - 10 godz./niekontaktowe - czytanie literatury uzupełniającej - 5 godz./niekontaktowe łącznie nakład pracy studenta to 85 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 W2 - GA_W11 U1 - GA_U03 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U2 - InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Dystrybucja w gastronomii Distribution in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Agnieszka Wójtowicz
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów oraz rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość
	W2. Zna 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:
	U1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii
	U2. Potrafi przeprowadzać podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska
Wymagania wstępne i dodatkowe	Inżynieria produkcji w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne,

	Projektowanie zakładów gastronomicznych, Catering i organizacja eventów
Treści programowe modułu	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 wspomagania 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Dudziński Zdzisław, Poradnik magazyniera Warszawa, 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.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne - prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - zaliczenie, egzamin W2 - zaliczenie, egzamin U1 - zaliczenie, egzamin U2 - 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
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 godz./kontaktowe - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./kontaktowe - konsultacje, zaliczenie i egzamin - 6 godz. /kontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń - 15 x 1 = 15 godz./niekontaktowe - przygotowanie sprawozdania - 4 godz./niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia i egzaminu - 10 godz./niekontaktowe - czytanie literatury uzupełniającej - 5 godz./niekontaktowe Łączny nakład pracy studenta to 85 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 W2 - GA_W11 U1 - GA_U03 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U2 - InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 11 Cukiernictwo Confectionery
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Urszula Pankiewicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z technologii cukiernictwa
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę dotyczącą klasyfikacji wyrobów cukierniczych oraz surowców stosowanych w cukiernictwie
	W2. Zna wybrane technologie z zakresu cukiernictwa
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność samodzielnego otrzymania wybranych ciast
	U2. Posiada umiejętność oceny organoleptycznej otrzymanych ciast
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów obejmuje zagadnienia z zakresu klasyfikacji wyrobów cukierniczych, charakterystyki surowców stosowanych w technologii ciast. Wybrane technologie ciast. Technologia czekolady oraz lodów. Program ćwiczeń obejmuje otrzymywanie wybranych ciast oraz wybranych mas cukierniczych. Otrzymywanie różnego rodzaju ciast: kruche , krucho-drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, piernikowe i ich ocena organoleptyczna. Wykonanie i udekorowanie tortu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001. 2. Wyczmański S. Cukiernictwo WSiP 1994. 3. Czasopisma branżowe. 4. Pazoła Z., Piekarz J. Technologia koncentratów spożywczych, WPLiS Warszawa 1970. 5. Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTŻŻ Kraków 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład ćwiczenia

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. egzamin pisemny W2. egzamin pisemny U1. potrafi wykonać produkty cukiernicze wg różnych technologii , dokumentacja fotograficzna U2. potrafi dokonać oceny organoleptycznej wykonanych przez siebie produktów cukierniczych K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach K2. ocena pytań otwartych w dyskusjach
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) - 15 x 1 godz. = 15 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 15 x 1 godz. = 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz. Łączny nakład pracy studenta to 127 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - K_W05 W2 - K_W06 U1 - K_U02 U2 - K_U03 K1 - K_K02 K2 - K_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 -InzGA_W01 U1-InzGA_U04 U2-InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 11 Technologia deserów Dessert technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Urszula Pankiewicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z technologii deserów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę dotyczącą surowców i dodatków stosowanych w technologii deserów
	W2. Zna wybrane technologie z zakresu technologii deserów
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność samodzielnego otrzymania wybranych kremów, musów i mas cukierniczych
	U2. Posiada umiejętność oceny organoleptycznej otrzymanych deserów
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów obejmuje zagadnienia z zakresu charakterystyki surowców stosowanych w technologii deserów. Wybrane technologie: kremów, musów i mas cukierniczych. Technologia czekolady oraz lodów. Technologia ciast bankietowych (monoporcji). Program ćwiczeń obejmuje otrzymywanie wybranych deserów: czekoladowych, lodowych, bezowych, serowych, z chia i ich ocena organoleptyczna. Porcjowanie, dekoracja i prezentacja, deserów typu monoporcja.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001. 2. Wyczański S. Cukiernictwo WSiP 1994. 3. Czasopisma branżowe. 4. Pazoła Z., Piekarz J. Technologia koncentratów spożywczych, WPLiS Warszawa 1970. 5. Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTŻ Kraków 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład ćwiczenia

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. egzamin pisemny W2. egzamin pisemny U1. potrafi wykonać desery wg różnych technologii , dokumentacja fotograficzna U2. potrafi dokonać oceny organoleptycznej wykonanych przez siebie deserów K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach K2. ocena pytań otwartych w dyskusjach
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) - 15 x 1 godz. = 15 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 15 x 1 godz. = 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 15 godz - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 20 godz. + 2 godz. = 22godz. Łączny nakład pracy studenta to 127 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - K_W05 W2 - K_W06 U1 - K_U02 U2 - K_U03 K1 - K_K02 K2 - K_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie potraw i napojów Dishes and drinks designing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz Zakład Chłodziactwa i Energetyki Przemysłu Spożywczego
Cel modułu	Celem przedmiotu jest omówienie zagadnień związanych z opracowaniem nowego/zmodyfikowanego produktu przy uwzględnieniu nowych trendów w gastronomii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Posiada wiedzę na temat zasad sporządzania i projektowania procesu technologicznego nowego produktu
	W2. Ma wiedzę odnośnie stosowanych nowych trendów technologicznych w gastronomii
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętności opracowania dokumentacji technologii produkcji wybranej potrawy czy napoju
	U2. Posiada umiejętność praktycznego wykonania potrawy/napoju w warunkach laboratoryjnych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy i odpowiedzialny za produkcję nowych wyrobów
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia potraw i napojów, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści programowe modułu	Tematyka 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Bilka B., Grzesińska 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
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. egzamin W2. egzamin U1. projekt U2. projekt K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 26 godz., - zajęcia terenowe - 4 godz., - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz. - dokończenie projektu - 30 godz. - przygotowanie do egzaminu - 30 godz. - udział w konsultacjach - 12 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 154 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 26 godz. - zajęcia terenowe - 4 godz., - obecność na egzaminie - 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 U1 - GA_U03 U2 - GA_U03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W02 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,2/1,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Samodzielny pracownik Jednostki, w której realizowane jest seminarium
Jednostka oferująca moduł	Jednostka, w której realizowane są prace dyplomowe
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania projektu inżynierskiego
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna zasady opracowywania projektu inżynierskiego
	W2. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
	Umiejętności:
	U1. Student umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienia związane z kierunkiem studiów
	U2. Student potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Student rozumie potrzebę dokończenia z zakresu studiowanego kierunku studiów
	Moduły realizowane w semestrach 1-6
Treści programowe modułu	Sposoby opracowywania poszczególnych rozdziałów projektu inżynierskiego, przygotowanie i wygłoszenie referatu/prezentacji na zadany temat z zakresu studiowanego kierunku.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Wydziałowe wymogi dotyczące opracowania projektu inżynierskiego. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - ocena referowania U1 - ocena referowania U2 - ocena udziału w dyskusji K1 - ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. Przygotowanie wystąpienia ustnego - 15 godz. Gromadzenie literatury - 15 godz. Konsultacje - 5 godz.

	Łączny nakład pracy studenta to 65 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04, GA_W10 W2 - GA_W02 U1 - GA_U01 U2 - GA_U08 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W03 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyki (4 tygodnie) Internship
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (6/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Danuta Kulpa
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Poszerzenie wiedzy zdobytej w czasie studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w wybranych zakładach gastronomicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Absolwent zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych.
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego wystrój i obsługę klienta.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Absolwent jest gotów do kreatywnego doboru technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.
	Podstawy technologii gastronomicznej Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne Obsługa konsumenta
Treści programowe modułu	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 współdziałania z innymi pracownikami, zasady bhp, wystrój wnętrza zakładu, zasady dekorowania stołów, zasady obsługi konsumentów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Instrukcje technologiczne Księga HACCP Instrukcje bhp
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praktyka realizowana w zakładach gastronomicznych, trwająca 4 tygodnie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- wizytacja praktyk, egzamin ustny U1- wizytacja praktyk, egzamin ustny K1 - wizytacja praktyk, egzamin ustny Formy dokumentowania: dziennik praktyk, protokół egzaminacyjny.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - udział w praktykach 160 h - obecność na egzaminie ustnym 0,5 h Razem: 160,5 h - 6 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 160,5 h, co odpowiada 6 punktom ECTS.

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w praktykach - 160 h Egzamin - 0,5 h łącznie: 160,5 h, co odpowiada 6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W09 U1 - GA_U05 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U03, InzGA_U04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych Accounting and marketing of gastronomic services
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,8/2,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Anna Kobiąłka
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady rachunkowości, posiada wiedzę o zasadach sporządzania sprawozdań finansowych jednostek gospodarczych
	W2. Zna podstawowe zasady budowania planu i strategii marketingowej w usługowej działalności gastronomicznej
	Umiejętności:
	U1. Umie sporządzić bilans jednostki gospodarczej i rachunek zysków i strat oraz prowadzić w podstawowym zakresie ewidencję księgową
	U2. Potrafi zaplanować strategię marketingową w działalności zakładu gastronomicznego
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi przekazywać i wykorzystywać podstawową wiedzę na temat zasad rachunkowości oraz marketingu usług gastronomicznych
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	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 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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	Wykład o charakterze konwersatoryjnym. Omówienie i analizowanie przykładów i problemów gospodarczych podmiotów gospodarczych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, U1, U2, K1 - zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	Wykład 15/0,6 Ćwiczenia 30/1,2 Konsultacje 15/0,6 Przygotowanie do zaliczenia 10/0,4 Czytanie zalecanej literatury 20/0,8 Łączny nakład pracy studenta to 90 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach i ćwiczeniach - 45 godz., łącznie 45 godz., co odpowiada 1,8 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02 W2 - GA_W09 U1 - GA_U01 U2 - GA_U06 K1 - GA_K03, GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1, W2 - InzGA_W05 U1, U2 - InzGA_U02

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 12 Polska kuchnia tradycyjna i regionalna Polish traditional and regional cuisine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Rafał Nadulski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy na temat polskiej kuchni narodowej i regionalnej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne.
	W2. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować.
	U2. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa.
	Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii i żywienia człowieka. Podstawy technologii gastronomicznej.
Treści programowe modułu	Kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Praca zbiorowa, 2016, Kuchnia polska, PWE, Warszawa 2.Żywczyk 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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - wykład - 15 godz. - ćwiczenia - 30 godz. - konsultacje - 2 godz. - zaliczenie - 2 godz. - studiowanie literatury - 45 godz. - przygotowanie prezentacji - 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 99 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach i ćwiczeniach - 45 godz.; zaliczenie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08; GA_W02 W2 - GA_W02; GA_W04; GA_W08 U1 - GA_U01 U2 - GA_U01 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W05 W2 - InzGA_W05

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 12 Turystyka kulinarna Culinary turism
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Rafał Nadulski prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu turystyki kulinarnej ze szczególnym uwzględnieniem żywności i gastronomii jako atrakcji turystycznej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu turystyki kulinarnej.
	W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania turystyki kulinarnej w Polsce i na świecie.
	Umiejętności:
	U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących turystyki kulinarnej.
	U2. Poznaje i ocenia problemy w obszarze turystyki kulinarnej przede wszystkim pod kątem wykorzystania gastronomii i żywności jako atrakcji turystycznej.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa.
	Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii i żywienia człowieka. Podstawy technologii gastronomicznej.
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Jędrusiak 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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	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.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - wykład - 15 godz. - ćwiczenia - 30 godz. - konsultacje - 2 godz. - zaliczenie - 2 godz. - studiowanie literatury - 45 godz. - przygotowanie prezentacji - 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 99 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach i ćwiczeniach - 45 godz.; zaliczenie - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08; GA_W02 W2 - GA_W02; GA_W08 U1 - GA_U01 U2 - GA_U01 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W05 W2 - InzGA_W05

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii Herbs, spices and additives in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,3/ 1,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Alicja Skrzypek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Przekazanie i pogłębienie wiedzy z zakresu zastosowania ziół, przypraw i dodatków w gastronomii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student posiędzie wiedzę z podstawowych zagadnień z zakresu chemii, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalające na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw
	W2. Student zapozna się z pojęciami i zagadnieniami dotyczącymi składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi oceniać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne surowców i produktów spożywczych oraz określać zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia i warunków przechowywania
	U2. Student potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań
	Kompetencje społeczne:
	K1. Świadoma odpowiedzialność zawodowa za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z: Chemia, Chemia żywności, Biochemia
Treści programowe modułu	Biologicznie aktywne substancje występujące w ziołach. Surowce zielarskie i formy stosowania. Sposoby pozyskiwania ekstraktów z ziół oraz wybrane metody oznaczania wyekstrahowanych składników. Utrwalanie ziół i przypraw. Przyprawy i dodatki stosowane w kuchniach świata.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	M. Bojanowska i in. „Zioła - właściwości, interakcje, bezpieczeństwo” Wyd. Libropolis 2018 M. Bojanowska i in. „Związki bioaktywne w roślinach zielarskich” Wyd. Libropolis 2017 A. Ettl „Przyprawy i zioła” Wyd. Mak, 1998 A. Polan i in. „Zioła na talerzu” Wyd. Edipresse, 2018 Publikacje naukowe - tematyczne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Ćwiczenia laboratoryjne

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- pisemne zaliczenie, W2- pisemne zaliczenie, U1 - pisemne zaliczenie, U2 - ocena ćwiczeń laboratoryjnych i sprawozdanie; pisemne zaliczenie, U3 - ocena ćwiczeń laboratoryjnych i sprawozdanie; pisemne zaliczenie, K1 - pisemne zaliczenie przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	wykłady 30 godz. konsultacje 4 godz. zaliczenie pisemne 2 godz. studiowanie fachowej literatury - 15 godz. przygotowanie do zaliczenia - 20 godz. Razem 71 godz./3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach - 30 godz.; pisemne zaliczenie 2 godz. łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U02 U2 - GA_U09 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Sztuka kulinarna Culinary art
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Agnieszka Starek prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem przedmiotu jest: - dostarczenie wiedzy teoretycznej z zakresie sztuki kulinarnej (historia i kultura jedzenia – żywienie, wyobrażenia o jedzeniu jako ważnej część naszej tożsamości), - kształtowanie umiejętności innowacyjnego przygotowywania potraw i ich prezentacji, - przekazanie praktycznych umiejętności do zdrowego i racjonalnego odżywiania się (odpowiednia obróbka żywności), - uświadomienie potrzeby dbałości o zdrowie i bezpieczeństwo osób zajmujących się szeroko pojętą sztuką kulinarną, - wykorzystanie nabytych umiejętności i wiedzy w pracy zawodowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: W1. Posiada rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnych, jak i innowacyjnych technik obróbki surowców spożywczych, prowadzących do wytworzenia nowych, odżywczych wyrobów. W2. Ma wiedzę na temat przygotowywania poszczególnych rodzajów potraw/deserów, przemian składników żywności w czasie przetwarzania i przechowywania. W3. Zna i rozumie konteksty przedstawiania gastronomii w sztuce, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w sztuce polskiej i zagranicznej. Umiejętności: U1. Potrafi wykorzystywać nowe sposoby przygotowywania potraw, opracowywać metody ich odpowiedniej obróbki, dobierając właściwe urządzenia. U2. Potrafi opracowywać projekty różnego rodzaju produktów w oparciu o zidentyfikowane potrzeby grup docelowych oraz w oparciu o posiadaną wiedzę, zrealizować w praktyce imprezę z elementami sztuki kulinarnej. Kompetencje społeczne: K1. Potrafi inspirować i organizować pracę, dba o estetykę przygotowanych potraw. K2. Wykazuje kreatywność w stosunku do doboru metod obróbki do odpowiednich rodzajów produktów, potrzeb klientów.

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw historii i sztuki, geografii, technologii żywności i żywienia człowieka oraz towaroznawstwa.
Treści programowe modułu	Głównym założeniem przedmiotu jest rozwijanie zainteresowań studentów sztuką kulinarną, przygotowaniem potraw i ich wyeksponowaniem. W ramach przedmiotu realizowane będą zagadnienia z zakresu wpływu wybranych procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, ich smak i wygląd wizualny. Omawiane będą rodzaje żywności i innowacyjne techniki przygotowywania potraw. Ćwiczenia obejmować będą badanie jakości wybranych surowców i produktów spożywczych oraz ocenę przydatności technologicznej surowców spożywczych. Wzbogacanie wyrobów o dodatkowe wartości odżywcze. Tworzenie roślinnych zamienników mięsa. Stosowane będą innowacyjne techniki obróbki żywności (sonikacja, zimna plazma, promieniowanie podczerwone). Studenci będą przygotowywać różne wyroby/potrawy, dekorować je przy wykorzystaniu nowoczesnych technik dostępnych na rynku, fotografować (food porn), a także degustować.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Rataj A. (2006). Zwyczaje żywieniowe i sztuka kulinarna, a dziedzictwo kulturowe narodów. 2. Chojnacka R., Przytuła J., Swulińska- Katulska A. (2012). Kuchnia polska. Encyklopedia sztuki kulinarnej. 3. Gross S. (2007). Traveling to eat: food tourism grows in USA. USA Today. 4. Segnit N. (2019). Sztuka gotowania. 5. Świderski F. (2003). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. 6. Konik Ł. (2016). Gastronomia molekularna. 7. Biller R. (2016). Ozdabianie potraw. 7. Schuy E. (2013). Fotografia produktowa. 8. Zagraniczne monografie i artykuły naukowe.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, odbywające się w sali dydaktycznej (wykładowej). Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w laboratorium (zajęcia praktyczne w laboratorium gastronomicznym, dyskusja, praca zespołowa w grupach, sprawozdania z ćwiczeń, kolokwium).
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1, W2, W3 - egzamin pisemny z zagadnień zaprezentowanych na wykładzie, U1, U2 - praca grupowa, udział w dyskusji - ocena aktywności na zajęciach (odpowiedzi na pytania wprowadzające do tematu ćwiczeń), kolokwium K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego, prezentacje/sprawozdania studentów, praca egzaminacyjna.
Bilans punktów ECTS	Wykłady: <u>udział w wykładach</u> - wykład prowadzony w wymiarze 1 godz. tygodniowo (1 5 x 1 godz. = 15 godz.). Ćwiczenia: <u>udział w ćwiczeniach</u> - ćwiczenia prowadzone w wymiarze 2 godz. tygodniowo (1 5 x 2 godz. = 30 godz.),

	<u>przygotowanie do ćwiczeń</u> (1 5 x 2 godz. = 30 godz.) czytanie zalecanej literatury, dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych. Udział w konsultacjach związany z przygotowaniem do zaliczenia (praca grupowa trzy-czteroosobowa) konsultacji (4 x 1 godz. = 4 godz.). Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu - 20 godz. Suma 99 godz. co odpowiada 4 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - udział egzaminie - 2 godz. łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04 W2 - GA_W06 W3 - GA_W08 U1 - GA_U03 U2 - GA_U05 K1 - GA_K01 K2 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Trendy w gastronomii Trends in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	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.
	W2. Student wyodrębnia elementy nowoczesnego podejścia do współczesnych i tradycyjnych form działalności gastronomicznej. Dostrzega konsumpcję jako części życia codziennego, realizowaną w warunkach domowych i zakładach gastronomicznych.
	Umiejętności:
	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.
	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:

	K1. Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę oraz umiejętności profesjonalnej badawczej, 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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Opanował fachową terminologię z zakresu działalności gastronomicznej i najnowszych trendów w tym obszarze.
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. Pobrańe 20 maja 2014 z: http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php. 3. Chefs Table w hotelu Sheraton w Warszawie (2014). Pobrańo 12 kwietnia 2014 z: http://www.go-fusion.pl/Chefs-Table--clinks-pol-34.html. 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. 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. Mark. Rynek, 4, 399-405. 6. Kuchnia Fusion (bez daty). Pobrańe 14 października 2013 z: http://www.go-fusion.pl/Kuchnia-fusion-cinfo-pol-36.html 7. Kuchnia nowych czasów (2014). Pobrańe 20 maja 2014 z: http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/kuchnia-nowych-czasow_180.html. 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.

	9. Maffei, S., Parini, B. (2010). FOODMOOD. Mediolan, IT: Electa. Mruk, H., Sznajder, M. (2008). Neuromarketing. Poznań: Wyd. UP. 10. Osiadacz, J. (2012). Innowacje w sektorze usług - przewodnik po systematyce oraz przykłady dobrych praktyk. Warszawa: PARP. 11. Świątkowska, M. (2013). Komunikacja marketingowa jako komunikowanie wartości. W: Górską-Warsewicz, H. 12. Świątkowska, M., Krajewski, K. (red.), Marketing żywności (s. 288). Warszawa: Wolters Kluwer. 13. Whittehall, B. (2007). Molekularna magia. Food Serv., 1, 39-41. 14. Woźniak, T. (2009). Kawior o smaku czekolady. Pobrane 20 maja 2014 z: www.wprost.pl 15. Vogelzang, M. (2010). Eat Love. Food concept by eating designer. Amsterdam, NE: BIS Publishers. 16. Guixé, M. (2010). Food Designing. Roma: Maurizio Corraini s.r.l. Interaktywna restauracja w Londynie (2009). Pobrane 4 stycznia 2018 z: http:// 17. Współczesne czasopisma o tematyce kulinarnej.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, przygotowanie, ocena i obron pracy kontrolnej w formie prezentacji naukowej.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - Ocena przygotowania pracy kontrolnej-prezentacji, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,, U1 - ocena obrony pracy kontrolnej, U2 - ocena aktywności studenta na zajęciach w charakterze członka grupy dyskusyjnej, K1 - ocena studenta na zajęciach wykładowych.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 45 godz./1,8 ECTS Konsultacje- 8 godz./0,32 ECTS Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS Przygotowanie do zajęć-5 godz./0,2 ECTS Przygotowanie pracy kontrolnej -25 godz./1,0 ECTS Przygotowanie do zaliczenia-10 godz./0,4 ECTS Przygotowanie do sprawdzianu -10 godz./0,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 105 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 45 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 U2 - GA_U05 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 2 Diploma seminar 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,2/1,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Samodzielny pracownik Jednostki, w której realizowane jest seminarium
Jednostka oferująca moduł	Jednostka, w której realizowane są prace dyplomowe
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania projektu inżynierskiego
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student ma wiedzę na temat zasad przygotowania projektu inżynierskiego
	Umiejętności:
	U1. Student umie przygotować i wygłosić referat/prezentację na wybrany temat, argumentując swoje racje
	U2. Student potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	U3. Student potrafi opracować projekt inżynierski
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Student potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów
	Moduły realizowane w semestrach 1-7
Treści programowe modułu	Sposoby opracowywania poszczególnych rozdziałów projektu inżynierskiego, przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji dotyczącej własnego projektu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Wydziałowe wymogi dotyczące opracowania projektu inżynierskiego. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające m.in. wykład, pogadanka Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena referowania U1 - ocena referowania U2 - ocena udziału w dyskusji U3 - ocena części projektu K1 - ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.
Bilans punktów ECTS	Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. Przygotowanie wystąpienia ustnego - 15 godz. Gromadzenie literatury - 15 godz. Konsultacje - 5 godz.

	Łączny nakład pracy studenta to 65 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04, GA_W10 U1 - GA_U01 U2 - GA_U08 U3 - GA_U01 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy Engineering project and diploma exam
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (1/7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz pracownicy innych Wydziałów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
Jednostka oferująca moduł	Jednostki Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem modułu jest praktyczne wykorzystanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz inżynierskich, zdobytych w toku studiów, do przygotowania projektu inżynierskiego, w którym student opisuje i przedstawia rozwiązanie postawionego problemu.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	U1. Student potrafi zdefiniować problem badawczy i przeprowadzić działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania postawionego problemu inżynierskiego; potrafi podsumować rozwiązanie i wyciągnąć prawidłowe wnioski
	U2. Student potrafi opracować projekt inżynierski, w sposób zrozumiały zinterpretować uzyskane wyniki badań i odnieść je do wyników prezentowanych w literaturze naukowej
	U3. Student potrafi pozyskiwać merytoryczne informacje z różnych źródeł literaturowych, odpowiednio je interpretować i wykorzystywać w celu opracowania projektu inżynierskiego
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student jest świadomy potrzeby stałego samokształcenia i aktualizacji wiedzy
	K2. Potrafi podejmować działania samodzielnie lub z innymi w poczuciu uczciwości intelektualnej i w zgodzie z zasadami etyki zawodowej
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wszystkie moduły realizowane w trakcie studiów.
Treści programowe modułu	Student, pod kierunkiem promotora, opracowuje projekt inżynierski, którego zakres tematyczny może obejmować opracowanie: 1) nowej lub zmodyfikowanej potrawy lub dania, 2) projektu organizacji przyjęcia lub eventu, 3) projektu dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach gastronomicznych, 4) badania rynku usług gastronomicznych lub badania opinii wybranych grup konsumentów. Na bieżąco w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student samodzielnie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego - inżynierskiego. Student przedstawia główne założenia projektu inżynierskiego i składa egzamin dyplomowy przed Komisją Wydziałową.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura dotycząca tematu projektu inżynierskiego.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w projekcie inżynierskim
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1, U2- ocena merytoryczna projektu inżynierskiego i prezentacji ustnej K1 -ocena zaangażowania studenta w przygotowanie projektu inżynierskiego i przygotowanie do egzaminu dyplomowego K2 - analiza projektu za pomocą systemu JSA (Jednolitego Systemu Antyplagiatowego) Formy dokumentowania: pisemny projekt inżynierski, karty oceny i recenzji projektu wykonane przez promotora i recenzenta
Bilans punktów ECTS	studiowanie literatury i przygotowanie projektu inżynierskiego - 100 h godzin konsultacje - 15 godz. przygotowanie do egzaminu dyplomowego - 85 godz. obecność na egzaminie dyplomowym - 0,5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 200,5 godz. co odpowiada 8 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Konsultacje - 15 godz. obecność na egzaminie dyplomowym - 0,5 godz. łącznie 15,5 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1- GA_U01 U2- GA_U06 U3- GA_U07 K1 - GA_K02 K2 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1- InzGA_U01 U2- InzGA_U02