



**WYDZIAŁ  
NAUK O ŻYWNOSCI  
I BIOTECHNOLOGII**

# **GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA**

Karty opisu zajęć

Studia stacjonarne I stopnia od roku akademickiego 2024/2025

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Surowce i produkty roślinne w gastronomii</b> 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 Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
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 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 opisać 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

	<p>w gastronomii. Wykłady obejmują również podstawowe informacje z zakresu utrwalania żywności.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: ocenę towaroznawczą surowców i produktów pochodzenia roślinnego; wykonywanie analiz sensorycznych i chemicznych; zastosowanie surowców i produktów pochodzenia roślinnego w sporządzaniu potraw.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektura obowiązkowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skrypty do ćwiczeń</li> </ul> <p>Lektura zalecana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. Warszawa, 2004</li> <li>- Świetlikowska K.: Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Warszawa, 2008</li> <li>- Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna Technologia Żywności. Warszawa, 2004</li> </ul>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1-8 - egzamin pisemny</p> <p>U1-2 - ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń</p> <p>U1, U3, W4, W5 – projekt</p> <p>U3 – projekt</p> <p>K1 - esej</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny, dziennik prowadzącego, esej, projekt, sprawozdania</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z przedmiotu - średnia ważona: ćwiczenia 40%, egzamin 60%</p> <p>Egzamin - ocena 2-5</p> <p>Sprawozdania z ćwiczeń – zaliczenie</p> <p>Esej – zaliczenie</p> <p>Projekt 01 – zaliczenie</p> <p>Projekt 02 – ocena 2-5</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.</li> <li>- przygotowanie projektów i eseju - 16 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach - 4 godz.</li> <li>- przygotowanie do egzaminu - 68 godz.</li> <li>- egzamin 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 150 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz./1,2 ECTS</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./1,2 ECTS</li> <li>- udział w egzaminie - 2 godz. /0,08 ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1, W2 - GA_W01</p> <p>W3, W4 - GA_W04</p> <p>W5 - W8 - GA_W05</p> <p>U1, U2 - GA_U02</p> <p>U3 - GA_U06</p> <p>K1 - GA_K01</p>

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

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii</b> 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 (3/3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna i rozumie wpływ najważniejszych czynników związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców zwierzęcych na ich jakość i przydatność kulinarną</p> <p>W2. Zna charakterystykę surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi przeprowadzić ocenę surowców i produktów zwierzęcych i określić ich przydatność do celów kulinarnych</p> <p>U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, sporządzić wykres dla uzyskanych wyników i wyciągnąć wnioski z doświadczenia</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi współdziałać w grupie, przyjmując w niej różne role. Właściwie organizuje pracę własną, przestrzega zasad BHP, jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i innych członków zespołu</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	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

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, 2010</li> <li>3. Jaworska D.: Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wydawnictwo SGGW, 2014</li> <li>4. Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego: surowce. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, 2007</li> <li>5. Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, 2014</li> <li>6. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykład multimedialny</li> <li>2) ćwiczenia laboratoryjne na stanowiskach oceny fizykochemicznej</li> </ol>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się:</p> <p>W1. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin  W2. sprawozdanie, sprawdzian, egzamin  U1. sprawozdanie  U2. sprawozdanie  K1. ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocenie z egzaminu zostanie przypisana waga 0,5; zaś ocenie z ćwiczeń 0,5 według udziału ilości godzin podczas semestru z wykładów i ćwiczeń w ogólnej liczbie wszystkich godzin. Wagi zostaną wymnożone przez oceny końcowe i zsumowane. Jeżeli suma zmieści się w przedziale od 5,0-4,55 student otrzyma bdb; 4,50-4,05 - dobry plus; 4,00-3,55 - dobry; 3,50-3,05 - dost plus; 3,00-2,55 - dost.</p> <p>Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest ponadto zaliczenie obydwu form zajęć na ocenę pozytywną.</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach = 30 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych = 30 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń = 15 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań = 10 godz.</li> <li>- przygotowanie do sprawdzianów 3 x 10 godz. = 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach: 3 x 1 godz. = 3 godz.</li> <li>- przygotowanie do egzaminu: 30 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie: 2 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 3 godz.</li> </ul>

	- obecność na egzaminie - 2 godz. łącznie 63 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04 W2 - GA_W05 U1 - GA_U02 U2-GA_U07 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	<b>Przedmiot do wyboru 1</b> <b>Chemia ogólna</b> 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma ogólną wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii oraz znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka</p> <p>W2. Ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne</p> <p>U2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym i jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	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.



	<p>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.</p> <p>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.</p> <p>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.</p> <p>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>6. Lipiński W. (red): Toksyczne substancje chemiczne. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>7. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej. Wyd. Nauk. PWN, 2020.</p>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych 40% Egzamin 60%
Bilans punktów ECTS	<p>Udział w wykładach 30 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 30 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i zaliczeniu końcowym 5 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach 10 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 30 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 30 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta 150 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; w zaliczeniu 5 godz.</p> <p>Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W01</p> <p>W2 - GA_W05</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U02</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 1</b> <b>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym i jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
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.

	<p>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.</p> <p>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.</p> <p>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.</p> <p>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>6. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna synteza organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020.</p>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych 40% Egzamin 60%
Bilans punktów ECTS	<p>Udział w wykładach 30 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 30 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i zaliczeniu końcowym 5 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach 10 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 30 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 30 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta 150 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; w zaliczeniu 5 godz.</p> <p>Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W01</p> <p>W2 - GA_W05</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U02</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Mikrobiologia ogólna i żywności</b> 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	prof. dr hab. Anna Krzepińko
Jednostka oferująca moduł	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:
	W1. Student zdobywa podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii pozwalającą na zrozumienie roli mikroorganizmów podczas wytwarzania i przechowywania żywności
	W2. Student zna podstawowe techniki mikrobiologiczne przydatne w mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi określić wpływ wybranych grup mikroorganizmów na jakość surowców i produktów żywnościowych
	U2. Student w oparciu o dostarczoną metodykę potrafi przeprowadzić podstawowe oznaczenia z dziedziny mikrobiologii ogólnej i uzasadnić ich przydatność dla mikrobiologii żywności
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za mikrobiologiczne standardy jakościowe, możliwości zapobiegania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową
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 z dla mikrobiologii żywności;

	<p>znaczenie mikroorganizmów w powstawaniu produktów spożywczych, wpływ obecności i rodzaju mikroorganizmu na jakość, trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności; sposoby zapobiegania i zwalczania zakażeń przenoszonych drogą pokarmową, podstawowe zagadnienia związane z mikrobiologicznym bezpieczeństwem żywności.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: zasady przygotowania żywności mikrobiologicznych oraz szkła i sprzętu laboratoryjnego do izolowania oraz podstawowe metody badania mikroorganizmów. Zasady poboru i przygotowania próbek do analiz mikrobiologicznych. Nauka sporządzania preparatów mikroskopowych i posługiwanie się mikroskopem świetlnym. Techniki posiewu i hodowli drobnoustrojów oraz izolacji czystych kultur. Przegląd cech charakterystycznych i testy pozwalające na wykrycie wybranych rodzin bakterii, wybranych grzybów strzępkowych i drożdży. Mikroflora wybranych produktów spożywczych. Czynniki fizyczne i chemiczne wpływające na jakość mikrobiologiczną żywności.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Baj J. Mikrobiologia, Wyd. PWN 2018 Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2005; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie, 2004; Literatura uzupełniająca: Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym, Wyd. Pł., Łódź, 2000; Nicklin J. i in. Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa; 2000; Wskazane przez prowadzącego artykuły naukowe dotyczące mikrobiologii ogólnej i żywności</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, doświadczenie laboratoryjne , pokaz, referat
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2- zaliczenie / praca pisemna, sprawdziany / oceny z prac pisemnych U1, U2 - wykonanie obserwacji mikroskopowej, wykonanie doświadczenia / zaliczenie sprawozdania, K1 - odpowiedź ustna / ocena z odpowiedzi</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>W1,W2 - 70% U1, U2 - 20% K1 - 10%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>wykłady- 30 godzin, ćwiczenia laboratoryjne-30 godzin, konsultacje - 5 godzin przygotowanie do kolokwium i ćwiczeń - 20 godzin przygotowanie sprawozdań -5 godzin czytanie literatury i przygotowanie do wystąpienia ustnego - 5 godzin przygotowanie do zaliczenia materiału wykładowego - 30 godzin łącznie nakład pracy studenta to 125 godz., co odpowiada 5 pkt. ECTS</p>
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_U02 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U01 U2 - InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne</b> 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:
	W1. Zna podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych
	W2. 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:
	U1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	U2. Potrafi zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
	Kompetencje społeczne:
K1. Potrafi podejmować działania świadomej oceny ryzyka działań przedsięwziętych i inwestycyjnych w gastronomii	
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
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.

	<p>3. Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa.</p> <p>4. Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa.</p> <p>5. Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.</p>
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	<p>W1, W2 - kolokwia</p> <p>U1, U2 - prace projektowe, obrona projektów</p> <p>K1 - udział w dyskusji</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z ćwiczeń - ocena z pracy pisemnej (kolokwium) 70% + sprawozdanie z ćwiczeń (20%) + aktywność studenta na ćwiczeniach (obserwacje własne) 10%.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych -30 godz.,</li> <li>• przygotowanie wystąpienia ustnego - 30 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu - 30 godz.</li> <li>• przygotowanie do kolokwium -30 godz.</li> <li>• konsultacje -10 godz.</li> </ul> <p>łącznie nakład pracy studenta to 160 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych - 30. godz.,</li> <li>• udział w wykładach - 30 godz.</li> </ul> <p>łącznie 60 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1- GA_W03</p> <p>W2 - GA_W02</p> <p>U1 - GA_U03</p> <p>U2 - GA_U06</p> <p>K1 - GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01</p> <p>W2- InzGA_W04</p> <p>U1 - InzGA_U04</p> <p>U2 - InzGA_U03</p>



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Savoir vivre</b> 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 Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zasadami savoir-vivre 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-vivre obowiązujące w przestrzeni publicznej, również akademickiej
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi zastosować zasady savoir-vivre 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., 2006 r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka Literatura uzupełniająca : 1. Kuspys P., 2012 r., "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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	W - 60% oceny końcowej U - 30% oceny końcowej K - 10% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 godz.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- czytanie zalecanej literatury - 4 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia - 5 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 1 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 15 godz.,</li> </ul> <p>łącznie 15 godz. co odpowiada 0,6 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W07  U1 - GA_U08  K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Wychowanie fizyczne 1</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Treści programowe modułu	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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 głąb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, - udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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
	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych</li> <li>- pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</li> </ul>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji</p> <p>W1 - zaliczenie ustne</p> <p>U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</p> <p>K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</p> <p>Dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń - 100%
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>łącznie 30 godz.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W01</p> <p>U1 - GA_U09</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Wychowanie fizyczne 1</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego - siatkówki - odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym 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.

	<p>Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998.</p> <p>Oszast H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991.</p> <p>Aaberg E., Trening siłowy - mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych</li> <li>- pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</li> </ul>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji</p> <p>W1 - zaliczenie ustne</p> <p>U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</p> <p>K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</p> <p>Dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń - 100%
Bilans punktów ECTS	0
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>łącznie 30 godz.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W01</p> <p>U1 - GA_U09</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 1 -English B2</b> Foreign Language - 1 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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 angielskojęzycznym 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fetting, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1.E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>
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	<p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p><b>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS)</p> <p><b>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
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	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 1 -Francuski B2</b> Foreign Language - 1 - French B2
Język wykładowy	francuski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A. Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3 Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y. Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic- czasopismo</li> </ol>
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	<p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:  Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok,  dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS)</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
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	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 1 -Niemiecki B2</b> Foreign Language - 1 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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 ciągłego dokształcania się.	
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 przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<b>KONTAKTOWE:</b> Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) <b>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</b>  <b>NIEKONTAKTOWE:</b> Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) <b>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</b> 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	<b>Język obcy - 1 -Rosyjski B2</b> Foreign Language - 1 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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 Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: 1. M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016 2. Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: 1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd. Sankt-Peterburg " Złatoust " 2009 2. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk. Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 3. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS  NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS 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	<b>Przedmiot do wyboru 2</b> <b>Podstawy żywienia człowieka</b> Bases of human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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. inż. Ewa Baranowska-Wójcik, prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i definicjami obowiązującymi w nauce o żywieniu człowieka, podstawową rolą składników żywności w odpowiednim odżywianiu, wartościami odżywczymi składników żywności, tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych (wraz ze sposobem korzystania z nich), podstawową interpretacją wywiadu dobowego, rodzajami podstawowych diet i podstawowymi zasadami żywienia człowieka.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. student ma wiedzę na temat roli podstawowych składników pokarmowych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu człowieka</p> <p>W2. student potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, sposób żywienia i stan odżywienia człowieka</p> <p>W3. student zna najważniejsze metody stosowane do oceny stanu odżywienia</p> <p>W4. student zna zasady i formy edukacji żywieniowej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia</p> <p>U2. Student nabywa umiejętność wykorzystania norm żywienia w racjonalizacji żywienia</p> <p>U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Zdaje sobie sprawę z roli żywienia w zdrowiu społeczeństwa i umie przekazywać swoją wiedzę również poza środowiskiem akademickim</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, omówienie podstawowej roli i metabolizmu białek, węglowodanów, tłuszczowców, wydatki energetyczne organizmu, omówienie przemiany materii, podstawowych metod pomiaru wydatków energetycznych, roli makro- i mikroelementów w żywieniu człowieka, rola witamin, podstawowych zasad prawidłowego żywienia, biodostępności składników odżywczych, norm żywieniowych, zasad racjonalnego żywienia, omówienie podstawowych zasad sporządzania prawidłowych diet, układanie diet wg zasad racjonalnego żywienia. Zajęcia

	obejmują obliczanie wartości energetycznej pokarmów, pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, ocenę wartości odżywczej produktów roślinnych i zwierzęcych, analizę oraz planowanie jadłospisów, a także przeprowadzanie wywiadów żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska  Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2022. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 3. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E.: Zasady racjonalnego żywienia, ODDK, Gdańsk 2006,
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Kcalmar 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne 3) pogadanka 4) wykonanie jadłospisu 5) obrona projektu diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - kolokwium, finalny sprawdzian pisemny, W3 - kolokwium, finalny sprawdzian pisemny, projekt diety, 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: kolokwium, projekt, ocena jadłospisu, dziennik prowadzącego, finalny sprawdzian pisemny.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej z ćwiczeń: średnia wyciągana ze wszystkich sprawdzianów oraz z projektów
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych - 18 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet - 21 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 4 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 22 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 - 2 godz. Łącznie 62 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	<b>Przedmiot do wyboru 2</b> <b>Podstawy dietetyki w gastronomii</b> Basics of dietetics in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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. inż. Ewa Baranowska-Wójcik, prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i definicjami obowiązującymi w nauce o żywieniu człowieka z perspektywy gastronomii, podstawową rolę składników żywności w odpowiednim odżywianiu, produktów żywnościowych i potraw w żywieniu człowieka chorego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna wpływ składników odżywczych na rozwój chorób dietozależnych</p> <p>W2. Ma wiedzę dotyczącą znaczenia różnych diet w profilaktyce chorób</p> <p>W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie dietoterapii</p> <p>U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej</p> <p>U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, omówienie podstawowej roli i metabolizmu białek, węglowodanów, tłuszczowców, wydatki energetyczne organizmu, omówienie przemiany materii, podstawowych metod pomiaru wydatków energetycznych, roli makro- i mikroelementów w żywieniu człowieka, rola witamin, podstawowych zasad prawidłowego żywienia, biodostępności składników odżywczych, norm żywieniowych, zasad racjonalnego żywienia, omówienie podstawowych zasad sporządzania prawidłowych diet, układanie diet wg zasad racjonalnego żywienia. Zajęcia obejmują obliczanie wartości energetycznej pokarmów, pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, ocenę wartości odżywczej produktów roślinnych i zwierzęcych, analizę oraz planowanie jadłospisów, a także przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, omówienie podstawowych typów diet stosowanych w dietoterapii i profilaktyce chorób dietozależnych.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>„Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka” Helena Ciborowska, Artur Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021.</p> <p>„Dietetyka: żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” pod redakcją Mirosława Jarosza, Warszawa: Instytut Żywności i Żywienia, 2017</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Kcalmar,</p> <p>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</p> <p>3) pogadanka</p> <p>4) obrona projektu diety,</p> <p>5) wykład</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2, W3- projekty diet, kolokwium, zaliczenie końcowe, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, projekty, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej z ćwiczeń: średnia wyciągana ze wszystkich sprawdzianów oraz z projektów</p>
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach - 30 godz.,</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.,</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych - 18 godz.</p> <p>- przygotowanie projektów i analiza diet - 21 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 4 godz.,</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 22 godz.</p> <p>łącznie nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 30 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.</p> <p>- obecność na zaliczeniu - 2 godz.</p> <p>łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W01, GA_W05</p> <p>W2, W3 - GA_W01, GA_W05</p> <p>U1 - GA_U02, GA_U08</p> <p>U2 - GA_U02</p> <p>U3 - GA_U02, GA_U08</p> <p>K1 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Matematyka z elementami statystyki</b> Mathematics with elements of statistics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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 Monika Różańska-Boczula
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zastosowań Matematyki i Informatyki
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z wybranymi elementami algebry liniowej i analizy matematycznej oraz zaznajomienie go z podstawowymi metodami wnioskowania statystycznego
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student ma wiedzę z zakresu wybranych elementów algebry liniowej i analizy matematycznej.
	W2. Zna podstawowe metody i narzędzia analizy statystycznej.
	Umiejętności:
	U1. Student operuje metodami macierzowymi przy modelowaniu problemów związanych z alokacją zasobów w technologii żywności i żywieniu.
	U2. Student potrafi rozwiązywać zagadnienia optymalizacyjne rzeczywistych procesów wykorzystując ekstrema funkcji jednej zmiennej.
	U3. Student wykonuje opis badanej populacji w oparciu o charakterystyki z próby oraz przeprowadza analizę współzależności dwóch cech; potrafi postawić hipotezy badawcze oraz przeprowadzić wnioskowanie statystyczne
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest świadomy poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę dokończenia 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 ponadpodstawowej. Student powinien wykazać się umiejętnością przeprowadzania obliczeń rachunkowych oraz znajomością podstawowych funkcji matematycznych.
Treści programowe modułu	Wykłady: Macierze i układy równań liniowych. Obliczanie granic i badanie ciągłości funkcji. Rachunek różniczkowy i całkowy funkcji jednej zmiennej. Zastosowania rachunku różniczkowego i całkowego do rozwiązywania problemów ekstremalnych i powierzchniowych. Interpretacja statystyk w celu opisanie badanej populacji. Współczynnik korelacji i regresja liniowa. Estymacja punktowa i przedziałowa. Formułowanie i weryfikacja hipotez statystycznych. Ćwiczenia: Działania na macierzach. Rozwiązywanie równań macierzowych. Wzory Cramera i twierdzenie Kroneckera-Capellego. Obliczanie granic i badanie ciągłości funkcji. Obliczanie pochodnych

	funkcji oraz badanie monotoniczności, ekstremów, wklęsłości i wypukłości. Zastosowanie całki do obliczania pola powierzchni. Populacja i próba. Charakterystyki próby. Analiza korelacji i regresji. Wybrane rozkłady ciągłe i dyskretne. Estymacja punktowa i przedziałowa. Procedura weryfikacji hipotezy statystycznej.			
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Krysicki W., Włodarski L., Analiza matematyczna w zadaniach cz. I i cz. II, PWN, Warszawa, 1997, 2. Osypiuk E., Pisarek I., Zbiór zadań z matematyki dla studentów uczelni rolniczych Wyd. AR, Lublin, 2004, 3. Stankiewicz W., Zadania z matematyki dla wyższych uczelni technicznych, cz. A, PWN, Warszawa, 2003. Literatura uzupełniająca: 1. Ostasiewicz S., Rusnak Z., Siedlecka U. Statystyka- elementy teorii i zadania. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław 2001			
Planowane formy i metody dydaktyczne	Formy dydaktyczne: wykład i ćwiczenia audytoryjne, Metody dydaktyczne: dyskusja, pokaz + obserwacja, realizacja zadań przedmiotowych.			
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1 - kolokwium1 W1, U2 - kolokwium2 W2, U3 - praca zespołowa oraz kartkówka W1, W2, U1, U2, U3 - egzamin końcowy K1 - na podstawie udziału w dyskusjach w czasie zajęć oraz pracy domowej.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenia w ramach ćwiczeń (kolokwium1, kolokwium2, praca zespołowa) – 40% egzamin końcowy – 60%			
Bilans punktów ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Obliczenie punktów ECTS
		Wykłady	30	1.2
		Ćwiczenia	30	1.2
		Egzamin	3	0.12
			Liczba godzin niekontaktowych	
		Przygotowanie do ćwiczeń	10	0.4
		Przygotowanie do sprawdzianów i egzaminu	10	0.4
		Konsultacje	5	0.2
		Studiowanie literatury	7	0.28
		Wykonanie pracy domowej	5	0.2
		Razem punkty ECTS	100	4
		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 3 godz. łącznie 63 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS			
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1, W2 -GA_W01			

kierunkowych efektów uczenia się	U1, U2, U3 - GA_U01, GA_U07 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 U1-InzGA_U01 U2-InzGA_U01 U3-InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 3</b> <b>Analiza instrumentalna</b> 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 badawczymi (spektroskopowymi, optycznymi, elektrochemicznymi, rozdzielczymi) stosowanymi w ocenie produktów, a także przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu zasad pobierania prób i interpretacji wyników badań.
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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Student potrafi pracować zespołowo, rozumie konieczność systematycznej pracy, potrafi się dostosować do pełnienia różnych funkcji w zespole
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod spektroskopowych i optycznych (spektrofotometria UV-Vis i IR, AAS, AES, fluorymetria, refraktometria i polarymetria), metod elektrochemicznych (potencjometria), oraz technik chromatograficznych w ocenie produktów. Ćwiczenia obejmują analizę ilościową i jakościową podstawowych składników chemicznych produktów roślinnych i zwierzęcych 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. 2. Skrypt do ćwiczeń Literatura uzupełniająca: 1. Szczepaniak W. (red.). Metody instrumentalne w analizie chemicznej. PWN, Warszawa, 1999.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: 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: prace egzaminacyjne, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – 50% oceny końcowej Ocena z egzaminu – 50% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	wykład – 30 godz. (1,2 ECTS), ćwiczenia – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 10 godz. (0,4 ECTS), przygotowanie do zajęć – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie sprawozdań – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu – 50 godz. (2 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 152 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	<b>Przedmiot do wyboru 3</b> <b>Analiza sensoryczna żywności</b> 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, pobrać próbkę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Student dba o zachowanie zasad BHP w wykonywanej pracy i w kontaktach interpersonalnych
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 zalecana: 2. 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: prace egzaminacyjne, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – 50% oceny końcowej Ocena z egzaminu – 50% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	wykład – 30 godz. (1,2 ECTS), ćwiczenia – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 10 godz. (0,4 ECTS), przygotowanie do zajęć – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie sprawozdań – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu – 50 godz. (2 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 152 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	<b>Biochemia i chemia żywności</b> Biochemistry and food chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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., Szywał 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, 2022
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena ćwiczeń 20% Egzamin 80%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Wykłady - 30 godz. Ćwiczenia -30 godz. Konsultacje - 5 godz. Egzamin - 5 godz. przygotowanie do zajęć - 5 godz. przygotowanie do egzaminu - 30 godz. przygotowanie do sprawdzianów - 25 godz. łącznie nakład pracy studenta to 130 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 - 5 godz. łącznie 65 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	<b>Prawo żywnościowe</b> 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	dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z najistotniejszymi unijnymi i krajowymi aktami prawnymi regulującymi zasady produkcji i obrotu żywnością.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna podstawowe wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności.</p> <p>W2. Zna i rozumie system organizacyjny oraz instytucjonalny prawa żywnościowego.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi wyszukać i interpretować przepisy prawa żywnościowego.</p> <p>U2. Potrafi dokonać weryfikacji stanu faktycznego ze stanem wymaganym określonym przepisami prawa żywnościowego.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania przepisów prawa na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	Pojęcie, przedmiot i źródła prawa żywnościowego. Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. EFSA. System RASFF. Przepisy prawne regulujące zasady stosowania substancji dodatkowych i pomocniczych. Sytuacja prawna żywności dla określonych grup. Regulacje prawne dotyczące suplementów diety oraz żywności wzbogacanej. Produkt spożywczy wprowadzany po raz pierwszy do obrotu. Obowiązkowe i dobrowolne informacje o żywności. Wymogi dla materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności. Odpowiedzialność w prawie żywnościowym. Rejestracja i zatwierdzanie zakładów żywnościowo-żywnościowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>1. Leśkiewicz K. (2020) Prawo żywnościowe. Wydawnictwo C.H. Beck</p> <p>2. Aktualne akty prawne unijne i polskie z zakresu prawa żywnościowego:  <a href="http://eur-lex.europa.eu">eur-lex.europa.eu</a>  <a href="http://isap.sejm.gov.pl">isap.sejm.gov.pl</a></p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, studium przypadku

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych U1, U2 - pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych K1 - pisemne zaliczenie przedmiotu w formie pytań testowych i problemowych Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Prowadzący zajęcia odnotowuje w swojej dokumentacji uczestnictwo studentów w wykładach i konsultacjach, archiwizuje fotokopie usprawiedliwień opuszczonych zajęć i pisemne zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo we wszystkich wykładach (w przypadku nieobecności wymagane jest usprawiedliwienie opuszczonych zajęć) i pisemne zaliczenie przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	- wykłady - 15 godz./0,6 ECTS - konsultacje - 1 godz./0,04 ECTS - przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu - 6 godz./0,24 ECTS - pisemne zaliczenie przedmiotu - 3 godz. (1 godz. x 3 terminy)/0,12 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 25 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15 godzin łącznie 15 godz., co odpowiada 0,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02; GA_W011 U1, U2 - GA_U04, GA_U06 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	<b>Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej</b> General food technology and basis of gastronomic technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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 Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z organizacją zakładu gastronomicznego, procesami produkcyjnymi w technologii żywności i 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student rozumie i interpretuje zjawiska zachodzące podczas przetwarzania żywności oraz wytwarzania i przechowywania potraw</p> <p>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</p> <p>W3. Student ma wiedzę na temat metod i technik stosowanych w technologii żywności i produkcji gastronomicznej. Charakteryzuje wpływ operacji jednostkowych, procesu technologicznego (m. in. obróbka wstępna i termiczna) na jakość żywności i potraw</p> <p>Umiejętności:</p> <p>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</p> <p>U2. Student przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest świadomy odpowiedzialności zawodowej oraz wpływu poszczególnych operacji jednostkowych i procesu technologicznego na jakość żywnościową i zdrowotną przygotowywanych potraw</p>
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 technologii żywności oraz gastronomii i ich wpływu na jakość żywności i potraw, omówienie zmian barwy żywności (barwniki, brązowienie

	enzymatyczne i nieenzymatyczne), systemy produkcji potraw, metody utrwalania żywności, kategorie żywności. Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące gospodarowania i postępowania z surowcem, organizację i planowanie produkcji gastronomicznej, wpływu obróbki wstępnej i termicznej na jakość żywności i potraw, wykorzystania receptur gastronomicznych, wpływu różnych czynników na strukturę i konsystencję żywności oraz potraw.														
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry</li> <li>2. Technologia gastronomiczna - praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016</li> <li>3. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1997</li> <li>4. Mikuta B., 1998. Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Cz. I. Format-AB Warszawa</li> <li>5. Ogólna technologia żywności – pod redakcją Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2013; ISBN 978-83-7583</li> </ol>														
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna, dyskusja</li> <li>2. ćwiczenia laboratoryjne w formie zajęć praktycznych</li> <li>3. wykład - prezentacja multimedialna, dyskusja</li> </ol>														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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</p> <p>dziennik prowadzącego, sprawozdania z ćwiczeń, kolokwia, egzamin</p>														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z ćwiczeń stanowi 40% oceny końcowej  Ocena z części wykładowej stanowi 60% oceny końcowej</p> <p>Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>&lt; 51 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>51-60 %</td> </tr> <tr> <td>3,5</td> <td>61-70 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>71-80 %</td> </tr> <tr> <td>4,5</td> <td>81-90 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>91-100 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią z ocen uzyskanych z kolokwiów i prezentacji oraz odpowiedzi ustnych, sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane.</p>	Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności	2	< 51 %	3	51-60 %	3,5	61-70 %	4	71-80 %	4,5	81-90 %	5	91-100 %
Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności														
2	< 51 %														
3	51-60 %														
3,5	61-70 %														
4	71-80 %														
4,5	81-90 %														
5	91-100 %														
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach - 30 godz.  - udział w ćwiczeniach - 45 godz.</p>														



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie - 2 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań - 14 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach - 2 godz.</li> <li>- studiowanie literatury 12 godz.</li> <li>- przygotowanie do kolokwium i egzaminu - 30 godz.</li> </ul> <p>Razem godzin 155/6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach - 45 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie - 2 godz.</li> </ul> <p>łącznie 77 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 – GA_W01  W2 – GA_W09, GA_W11  W3 – GA_W04, GA_W01  U1 – GA_U02  U2 – GA_U07  K1 – GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>BHP z ergonomią</b> Occupational safety and health with ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
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.	<p>Wiedza:</p> <p>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</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Absolwent potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1 Absolwent jest gotów do dbania o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
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	<p>Literatura podstawowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2020.</li> <li>- Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.</li> <li>- Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014.</li> </ul> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kodeks pracy, rozporządzenia wykonawcze</li> </ul>																																												
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja																																												
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - sprawdzian pisemny / testowy  U1 - sprawdzian pisemny / testowy  K1 - sprawdzian pisemny / testowy</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:  archiwizacja końcowych sprawdzianów testowych, dziennik prowadzącego</p>																																												
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest pozytywna ocena z zaliczenia końcowego oraz obecność na wykładach (co jest wymagane Regulaminem Studiów UP w Lublinie).																																												
Bilans punktów ECTS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Godziny kontaktowe</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">ECTS</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>wykłady</td> <td style="text-align: right;">15</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,60</td> </tr> <tr> <td colspan="4">zaliczenie/zaliczenie</td> </tr> <tr> <td>poprawkowe</td> <td style="text-align: right;">2</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,08</td> </tr> <tr> <td>Razem (godz. kontaktowe)</td> <td style="text-align: right;">17</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,70</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> </td> </tr> <tr> <td>Godziny niekontaktowe</td> <td style="text-align: right;">ECTS</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>studiowanie literatury</td> <td style="text-align: right;">3</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,12</td> </tr> <tr> <td>przygotowanie do zaliczenia</td> <td style="text-align: right;">2</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,08</td> </tr> <tr> <td>konsultacje</td> <td style="text-align: right;">3</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,12</td> </tr> <tr> <td>Razem (godz. niekontaktowe)</td> <td style="text-align: right;">8</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0,32</td> </tr> </table> <p>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>	Godziny kontaktowe	ECTS			wykłady	15		0,60	zaliczenie/zaliczenie				poprawkowe	2		0,08	Razem (godz. kontaktowe)	17		0,70					Godziny niekontaktowe	ECTS			studiowanie literatury	3		0,12	przygotowanie do zaliczenia	2		0,08	konsultacje	3		0,12	Razem (godz. niekontaktowe)	8		0,32
Godziny kontaktowe	ECTS																																												
wykłady	15		0,60																																										
zaliczenie/zaliczenie																																													
poprawkowe	2		0,08																																										
Razem (godz. kontaktowe)	17		0,70																																										
Godziny niekontaktowe	ECTS																																												
studiowanie literatury	3		0,12																																										
przygotowanie do zaliczenia	2		0,08																																										
konsultacje	3		0,12																																										
Razem (godz. niekontaktowe)	8		0,32																																										
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 15 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu - 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 17 godz. co odpowiada 0,7 pkt. ECTS</p>																																												
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W11  U1 - GA_U09  K1 - GA_K01</p>																																												
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego</p> <p>W1 - InzGA_W04</p>																																												

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Wychowanie fizyczne 2</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego - siatkówki - odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym 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.

	<p>3. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998.</p> <p>4. Oszaś H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991.</p> <p>5. Aaberg E., Trening siłowy - mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych</li> <li>- pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</li> </ul>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji</p> <p>W1 - zaliczenie ustne</p> <p>U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</p> <p>K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego</p>
Bilans punktów ECTS	0
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń - 100%
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>udział w konsultacjach - 2 godz.</p> <p>łącznie 32 godz.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W01</p> <p>U1 - GA_U09</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Wychowanie fizyczne 2</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
Treści programowe modułu	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody</li> <li>- ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów</li> <li>- ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach</li> <li>- ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów</li> <li>- skoki startowe, nawroty odkryte i kryte</li> <li>- nurkowanie w głąb i na odległość</li> <li>- elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli,</li> <li>- udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego</li> </ul>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977</li> <li>2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977</li> <li>3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977</li> <li>4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999</li> <li>5. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008</li> </ol>

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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń - 100%
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	<b>Język obcy - 2 -English B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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 angielskojęzycznym 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.



Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fetting, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1. E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2. B. Gorbacz-Gancarz, L. Ostrowska, E. Stefańska, E. Supińska, E. Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3. Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>
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	<p>U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS)</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
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	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 2 -Francuski B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A. Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y. Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol>
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	<p>U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS)</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
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	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 2 -Niemiecki B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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 przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS  NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS 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	<b>Język obcy - 2 -Rosyjski B2</b> 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 Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: 1. M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016 2. Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: 1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd. Sankt-Peterburg " Złatoust " 2009 2. M. Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 3. A. Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. (1,2 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS  NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 1 godz. (0,04 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 10 godz. (0,4 ECTS) Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. (0,36 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS 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	<b>Inżynieria produkcji w gastronomii</b> 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
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student zna i rozumie podstawowe procesy i operacje jednostkowe występujące w przetwórstwie spożywczym</p> <p>W2. Student zna podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi wykonać proste zadanie badawcze związane z procesami jednostkowymi</p> <p>U2. Potrafi rozwiązać proste zadanie inżynierskie dotyczące operacji i procesów jednostkowych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów do doboru odpowiednich urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	
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 adsorbent, adsorpcja i adsorbent, desorpcja. Liofilizacja - opis procesu, zastosowanie w przemyśle spożywczym. Krystalizacja - ogólna charakterystyka procesu, kinetyka krystalizacji, krystalizatory. Procesy membranowe.



Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lewicki P. : Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, WNT, Warszawa, 2005.</li> <li>2. Lewicki P., Witrowa-Rejchert D.: Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego (część 1 i 2), Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2002.</li> <li>3. Singh R.P., Heldman D.R.: Introduction to Food Engineering, Elsevier Inc. 2009.</li> <li>4. Toledo R.T.: Fundamentals of Food Process Engineering. Springer, 2007.</li> <li>5. Pawłow K.F. : Przykłady i zadania z zakresu aparatury i inżynierii chemicznej, WNT, Warszawa, 1978.</li> <li>6. Serwiński M. : Zasady inżynierii chemicznej i procesowej, WNT, Warszawa, 1982.</li> <li>7. A. Selecki, L. Gradoń, Podstawowe procesy przemysłu chemicznego, WNT 1985.</li> </ol>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa z przedmiotu składa się z sumy: 50% z oceny z kolokwium + 50% z oceny z egzaminu pisemnego
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 - 10 godz. - przygotowanie do kolokwium - 10 godz. - przygotowanie do egzaminu - 15 godz. - udział w konsultacjach - 10 godz. - czytanie literatury uzupełniającej - 15 godz. łącznie 75 godzin niekontaktowych co odpowiada 2,5 pkt. ECTS łączny nakład pracy studenta to 137 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	<b>Technologia potraw i napojów</b> 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 hab. inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
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

<p>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</p>	<p>Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej:</p> <table border="1" data-bbox="730 253 1331 524"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>&lt; 51 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>51-60 %</td> </tr> <tr> <td>3,5</td> <td>61-70 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>71-80 %</td> </tr> <tr> <td>4,5</td> <td>81-90 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>91-100 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią z ocen uzyskanych z kolokwii, odpowiedzi ustnych, sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane, stopni za wykonanie potrawy, jeśli były oceniane.</p> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi 40 % oceny końcowej przedmiotu.</p> <p>Ocena końcowa z wykładów (egzamin pisemny lub ustny) stanowi 60 % oceny końcowej przedmiotu.</p>	Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności	2	< 51 %	3	51-60 %	3,5	61-70 %	4	71-80 %	4,5	81-90 %	5	91-100 %
Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności														
2	< 51 %														
3	51-60 %														
3,5	61-70 %														
4	71-80 %														
4,5	81-90 %														
5	91-100 %														
<p>Bilans punktów ECTS</p>	<p>- 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</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń - 10 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 15 godz. - przygotowanie do kolokwii i egzaminu - 45 godz. - udział w konsultacjach - 3 godz. Razem 73 godz. niekontaktowych / 2,9 pkt ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS</p>														
<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p>	<p>- udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. - obecność na egzaminie - 2 godz.</p> <p>Łącznie 77 godz. co odpowiada 3,1 pkt. ECTS</p>														
<p>Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się</p>	<p>W1 - GA_W04, GA_W05, GA_W06 W2 - GA_W04, GA_W05, GA_W06 U1 - GA_U03 K1 - GA_K02</p>														
<p>Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich</p>	<p>U1 - InzGA_U04</p>														

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Grafika inżynierska</b> 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
Cel modułu	Celem przedmiotu jest uzyskanie wiedzy i umiejętności dotyczących tworzenia dokumentacji technicznej w środowisku CAD
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 podstawy rysunku technicznego; w tym ogólne zasady i reguły zapisu konstrukcji, zna oznaczenia i symbole stosowane na rysunkach technicznych.
	W2. Absolwent ma wiedzę w zakresie komputerowego projektowania w środowisku Autodesk AutoCAD.
	Umiejętności:
	U1. Absolwent potrafi praktycznie wykorzystać program Autodesk AutoCAD do tworzenia dokumentacji technicznej.
	U2. Absolwent potrafi wykonać prosty rysunek przedmiotu (bryły) w rzutach prostokątnych w środowisku CAD.
	U3. Absolwent potrafi czytać projekty (rysunki) architektoniczno-budowlane.
	Kompetencje społeczne:
K1. Absolwent potrafi pracować indywidualnie oraz w zespole.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Geometria
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: elementy rysunku technicznego, metody płaskiego odwzorowania rzeczywistości przestrzennej: rzut prostokątny, rzut aksonometryczny, rysunek architektoniczno-budowlany; zasady przedstawiania rzutów, przekrojów, elewacji, elementów budynków na rysunkach, przedstawienie menu programu AutoCAD, rodzaje współrzędnych, przestrzeń modelu i papieru, granice i jednostki rysunku, podstawowe polecenia rysowania obiektów, modyfikacja obiektów, wymiarowanie i tworzenie napisów na rysunku, tworzenie i edycja warstw oraz bloków rysunkowych, konfiguracja wydruku. Ćwiczenia obejmują: tworzenie płaskiej dokumentacji rysunkowej wraz z wymiarowaniem przy wykorzystaniu komputerowego wspomaganie projektowania w środowisku Autodesk AutoCAD.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Pikoń A.: AutoCAD 2014 PL. Wydawnictwo Helion. Gliwice 2014r. Jaskulski A.: AutoCAD 2014/LT2014/360 (WS+). Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2013r. Pikoń A.: AutoCAD 2020 PL Pierwsze kroki.

	Wydawnictwo Helion. 2019 r.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia projektowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-kolokwium sprawdzające W2-kolokwium sprawdzające U1-ocena projektów wykonywanych na ćwiczeniach U2- ocena projektów wykonywanych na ćwiczeniach U3- ocena projektów wykonywanych na ćwiczeniach K1- ocena pracy indywidualnej i zaangażowania studenta w trakcie zajęć, terminowości w oddawaniu prac. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, projekty, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	1.Ocena z kolokwium sprawdzającego (40%), 2.Ocena projektów wykonywanych na zajęciach (50%) 3.Ocena aktywności studentów podczas zajęć (5%), 4.Obecność na ćwiczeniach (5 %).
Bilans punktów ECTS	wykład - 15 godz. kontaktowych/0,6 pkt. ECTS ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 pkt. ECTS konsultacje - 5 godz. niekontaktowych/ 0,2 pkt. ECTS przygotowanie do ćwiczeń- 15 godz. niekontaktowych/ 0,6 pkt. ECTS, dokończenie prac graficznych w domu - 15 godz. niekontaktowych/0,6 pkt. ECTS, łącznie nakład pracy studenta to 80 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach - 15h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30h łącznie 45 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03 W2 - GA_W10 U1 - GA_U06 U2 - GA_U06 U3 - GA_U06 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1, W2 - InzGA_W01 U1,U2 - InzGA_U02 U3 - InzGA_U03

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Higiena żywności w gastronomii</b> 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 hab. inż. Agnieszka Latoch prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Absolwent potrafi wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Absolwent jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.</p>
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	<p><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.</p> <p><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.</p>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 70% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych kolokwium + 30% średnia arytmetyczna z ocen aktywności (pracy grupowej i indywidualnej, oceny z referatu, itp. ). Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach z przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	- wykłady liczba godzin kontaktowych 15 godz./ 0,6 ECTS - ćwiczenia liczba godzin kontaktowych 30 godz./ 1,2 ECTS - przygotowanie sprawozdań, prezentacji i/lub projektu liczba godzin niekontaktowych 15 godz./ 0,6 ECTS - konsultacje liczba godzin niekontaktowych 5 godz./ 0,25 ECTS łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady - 15 godz. - ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne - 30 godz. łącznie 45 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	<b>Procesy cieplne w gastronomii</b> 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 i termicznych metod obróbki żywności
	W2. Ma wiedzę na temat właściwości termofizycznych żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi dobrać odpowiedni rodzaj obróbki cieplnej do przygotowania żywności i oszczędzać energię cieplną na przygotowywanie żywności
	U2. Potrafi rozwiązywać proste zadania inżynierskie analizujące procesy cieplne na przykładach z gastronomii
	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	Literatura wymagana: 1. Dziki D. (red.) 2014. Technika cieplna: wybrane zagadnienia, Wyd. UP Lublin 2. Wiśniewski S., Wiśniewski T.S., 2009 r., Wymiana ciepła, wyd. WNT W-Wa, 3. Niesteruk R. 1999. Właściwości termofizyczne żywności. Cz. 1 i 3. Wyd. Politechnika Białostocka Literatura zalecana: 1. Kaleta A., Górnicki K., 2009 r., Podstawy techniki cieplnej w inżynierii rolniczej, wyd. SGGW W-Wa,



Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia problemowe, dyskusja dydaktyczna.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Prace pisemne, ocena zadania projektowego i jego prezentacji. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, kolokwia do wglądu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zarówno oceny z kolokwium, jak i ocena prezentacji mają tę samą wagę, a ocena końcowa zaliczenia jest średnią arytmetyczną ocen.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 15 h, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 h, - udział w konsultacjach – 5 x 1 h = 5 h - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych 10 h - przygotowanie do kolokwium 5 h - przygotowanie do zaliczeń 5 h - przygotowanie prezentacji 5 h Łączny nakład pracy studenta to 75 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 Łącznie 45 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 W2 - GA_W01, GA_W04 U1 - GA_U01 U2 - GA_U03 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	<b>Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa</b> 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	prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu hotelarstwa ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Dragoń W, Granecka-Wrzosek 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	Test zawierający pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2, U1, U2). Prezentacja (efekty W1, W2, U1, U2, K1) K1 - dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: test w wersji papierowej/elektronicznej i prezentacja w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Test –70% Prezentacja – 30%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: kontaktowe (2 pkt ECTS) - wykład - 45 godz. - zaliczenie - 2 godz. niekontaktowe (1 pkt ECTS) - studiowanie literatury - 20 godz. - przygotowanie prezentacji - 5 godz. - konsultacje - 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 77 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_04

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Właściwości fizyczne żywności</b> 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. Agnieszka Starek-Wójcicka 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student zna poszczególne etapy procesu analitycznego, ma wiedzę nt. pobierania i właściwego przygotowania prób surowców i produktów spożywczych do analiz właściwości fizycznych.</p> <p>W2. Ma wiedzę na temat fizykochemicznych właściwości żywności.</p> <p>W3. Zna podstawowe, empiryczne i instrumentalne metody wykorzystywane do charakterystyki produktów spożywczych.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi przygotować próbki do analizy i wykonać odpowiednie wzorce, dokonać pomiaru właściwości mechaniczno-reologicznych oraz akustycznych produktów żywnościowych.</p> <p>U2. Potrafi obsługiwać standardową aparaturę pomiarową i urządzenia stosowane w analizie i ocenie jakości żywności, umie opracować i zinterpretować uzyskane wyniki.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Dbą o zachowanie zasad BHP i estetyki podczas wykonywanej pracy.</p> <p>K2. Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe przygotowywanych potraw.</p>
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

	<p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nogala-Kałucka Małgorzata (red.). 2010. Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. UP, Poznań.</li> <li>2. Szczepaniak Walenty. 2012. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wyd. PWN Warszawa.</li> <li>3. Fortuna T. 2001. Podstawy analizy żywności. AR Kraków.</li> <li>4. Gronowska-Senger A. 1999. Analiza żywności- zbiór ćwiczeń. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Pałacha Z. Sitkiewicz I. (red.). 2010. Właściwości fizyczne żywności. WNT, Warszawa.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>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.</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa z przedmiotu składa się z dwu elementów:  – oceny z ćwiczeń (sprawozdania, kolokwia),  – oceny z pisemnej pracy zaliczeniowej wykładu (egzamin),  Na ocenę końcową składa się:  – aktywność na zajęciach - 10%,  – prezentacja sprawozdań - 10%,  - praca pisemna w formie pytań problemowych z zakresu wiedzy obejmującej całość treści zawartych module kształcenia (kolokwia i egzamin odpowiednio po 20% i 60%).  Zaliczenie ćwiczeń jest warunkiem koniecznym do przystąpienia do egzaminu.  Procent wiedzy wymaganej dla uzyskania oceny końcowej wynosi odpowiednio:  bardzo dobry 91% - 100%,  dobry plus 81% - 90%,</p>

	dobry 71% - 80%, dostateczny plus 61% - 70%, dostateczny 51% - 60%, niedostateczny 50% i mniej.
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	<b>Język obcy - 3 -English B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka angielskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <p>1. B. Tarver Chase; K. L. Johannsen; P. MacIntyre; K. Najafi; C. Fetting, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Second Edition, National Geographic 2018</p> <p>Lektury zalecane</p> <p>1. E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019</p> <p>2. B. Gorbacz-Gancarz, L. Ostrowska, E. Stefańska, E. Supińska, E. Szczepaniak, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016</p> <p>3. Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC</p>
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	<p>U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS)</p> <p>Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS)</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS)</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w ćwiczeniach - 45 godz.</p> <p>Egzamin - 3 godz.</p> <p>Łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 3 -Francuski B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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:
	K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka francuskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Lektury obowiązkowe</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A. Berthet „Alter Ego B2” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>2. G. Capelle “Espaces 2 i 3” Wyd. Hachette Livre 2008</li> <li>3. Claire Leroy-Miquel: „Vocabulaire progressif du avec 250 exercices”, Wyd. CLE International 2007</li> <li>4. C.-M. Beaujeu „350 exercices Niveau Supérieur II”, Wyd. Hachette 2006</li> </ol> <p>Lektury zalecane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Y. Delatour „350 exercices Niveau moyen” Wyd. Hachette 2006</li> <li>2. „Chez nous” Wyd. Mary Glasgow Magazines Scholastic-czasopismo</li> </ol>
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	<p>U1 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U2 - ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p>U3 - sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p>U4 - ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p>K1 - ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat. Kryteria ocen dostępne w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS)</p> <p>Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS)</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS)</p> <p>Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS)</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</p> <p>łącznie nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w ćwiczeniach - 45 godz.</p> <p>Egzamin - 3 godz.</p> <p>łącznie 48 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>U1 - GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U08</p> <p>U4 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01</p>

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

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Język obcy - 3 -Niemiecki B2</b> 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	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). 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 ciągłego dokształcania się	
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 przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch B1+, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców języka niemieckiego CNJOiC 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS  NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom 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	<b>Język obcy - 3 -Rosyjski B2</b> 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 Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego 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:
K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia przygotowane są w oparciu o podręcznik do nauki języka akademickiego oraz materiałów do nauczania języków specjalistycznych związanych z kierunkiem studiów. Obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. W czasie ćwiczeń zostanie wprowadzone słownictwo specjalistyczne z reprezentowanej dziedziny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.

	Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Lektury obowiązkowe: 1. M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, Wot i my cz.3, PWN, 2016 2. Pado, Start.ru, WSiP, 2009 Lektury uzupełniające: 1. S. Czernyszow, A. Czernyszowa -Pojechali- język rosyjski dla dorosłych cz.2.1, 2.2 wyd.Sankt-Peterburg " Złatoust " 2009 2. M.Cieplicka "Ruskij Jazyk.Kompendium tematyczno-leksykalne", WARGOS 2007 3. A.Buczek "Rosyjski w biznesie", EDGARD 2009
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 CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz uzyskanie oceny pozytywnej ze wszystkich sprawdzianów pisemnych i ustnych; minimum czterech w semestrze. Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. (1,8 ECTS) Egzamin: 3 godz. (0,12 ECTS) RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS  NIEKONTAKTOWE: Konsultacje: 2 godz. (0,08 ECTS) Przygotowanie do zajęć: 30 godz. (1,2 ECTS) Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. (0,8 ECTS) RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom 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	<b>Eksploatacja maszyn gastronomicznych</b> 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.	<p>Wiedza:</p> <p>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.</p> <p>W2. Zna zasady techniczne i technologiczne użytkowania i utrzymania maszyn i urządzeń gastronomicznych; strukturę systemu produkcyjnego oraz technologii typowych dla przetwórstwa żywności.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zarządzać procesem eksploatacji systemów technicznych; planować, organizować nadzorować i optymalizować procesy eksploatacyjne w produkcji gastronomicznej.</p> <p>U2. Potrafi określić wskaźniki eksploatacyjne, zdolność produkcyjną i przerobową w przetwórstwie żywności oraz dokonywać analizy dostępności i wykorzystania maszyn i urządzeń gastronomicznych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>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.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	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.



	<p>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.</p> <p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diakun J.: Eksploatacja w praktyce inżynierskiej przemysłu spożywczego. Wyd. Ucz. Politechniki Koszalińskiej, Koszalin, 2005.</li> <li>2. pod red. Wojdalskiego J.: Użytkowanie maszyn i aparatury w przetwórstwie rolno-spożywczym. Wyd. SGGW, Warszawa, 2010.</li> <li>3. Kaleta A., Wojalski J.: Przetwórstwo rolno-spozywce. Wybrane zagadnienia inżynieryjno-produkcyjne i energetyczne. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007.</li> <li>4. Słowiński B.: Inżynieria eksploatacji maszyn. Wyd. Politechniki Koszalińskiej, 2011.</li> <li>5. Zaremba R., Półtorak A.: Maszynoznawstwo gastronomiczne. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2007.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czasopisma wydawnictwa Sigma-Not - dział przetwórstwo żywności.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metody teoretyczne, wykład, omawianie zagadnień w oparciu o schematy i ilustracje, ćwiczenia praktyczne, obliczeniowe, rozwiązywanie zadań rachunkowych, wykonanie prezentacji.</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 – egzamin pisemny, W2 – egzamin pisemny, U1 – ocena udziału w ćwiczeniach i wykonania zadań domowych. U2 – ocena udziału w ćwiczeniach oraz wykonania i przedstawienia prezentacji i sprawozdań. K1 – ocena pracy studenta na zajęciach, wykonywanie ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: archiwizacja zaliczeń częściowych, archiwizacja prac egzaminacyjnych, sprawozdań z badań, prezentacji, dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z egzaminu pisemnego w formie pytań testowych i problemowych - 50%.</p> <p>Ocena kolokwium i wykonania zadań domowych - 20%.</p> <p>Ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć - 20%.</p> <p>Ocena sprawozdań z realizacji badań laboratoryjnych - 10%.</p> <p>Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.</p>

Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Forma zajęć</th> <th>Liczba godz.</th> <th>Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wykład</td> <td>30 godz.</td> <td>1,20 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,20 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Kolokwium z ćwiczeń</td> <td>3 godz.</td> <td>0,12 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Egzamin</td> <td>2 godz.</td> <td>0,08 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>65 godz.</td> <td>2,6 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Przygotowanie prezentacji</td> <td>12 godz.</td> <td>0,48 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do kolokwium</td> <td>12 godz.</td> <td>0,48 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do egzaminu</td> <td>10 godz.</td> <td>0,4 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie sprawozdania</td> <td>10 godz.</td> <td>0,4 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Studiowanie literatury</td> <td>10 godz.</td> <td>0,4 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>6 godz.</td> <td>0,24 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem niekontaktowe</td> <td>60 godz.</td> <td>2,4 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 pkt. ECTS</p>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	30 godz.	1,20 pkt. ECTS	Ćwiczenia	30 godz.	1,20 pkt. ECTS	Kolokwium z ćwiczeń	3 godz.	0,12 pkt. ECTS	Egzamin	2 godz.	0,08 pkt. ECTS	Razem kontaktowe	65 godz.	2,6 pkt. ECTS	Przygotowanie prezentacji	12 godz.	0,48 pkt. ECTS	Przygotowanie do kolokwium	12 godz.	0,48 pkt. ECTS	Przygotowanie do egzaminu	10 godz.	0,4 pkt. ECTS	Przygotowanie sprawozdania	10 godz.	0,4 pkt. ECTS	Studiowanie literatury	10 godz.	0,4 pkt. ECTS	Konsultacje	6 godz.	0,24 pkt. ECTS	Razem niekontaktowe	60 godz.	2,4 pkt. ECTS
	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS																																					
Wykład	30 godz.	1,20 pkt. ECTS																																						
Ćwiczenia	30 godz.	1,20 pkt. ECTS																																						
Kolokwium z ćwiczeń	3 godz.	0,12 pkt. ECTS																																						
Egzamin	2 godz.	0,08 pkt. ECTS																																						
Razem kontaktowe	65 godz.	2,6 pkt. ECTS																																						
Przygotowanie prezentacji	12 godz.	0,48 pkt. ECTS																																						
Przygotowanie do kolokwium	12 godz.	0,48 pkt. ECTS																																						
Przygotowanie do egzaminu	10 godz.	0,4 pkt. ECTS																																						
Przygotowanie sprawozdania	10 godz.	0,4 pkt. ECTS																																						
Studiowanie literatury	10 godz.	0,4 pkt. ECTS																																						
Konsultacje	6 godz.	0,24 pkt. ECTS																																						
Razem niekontaktowe	60 godz.	2,4 pkt. ECTS																																						
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.,</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie - 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>																																							
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W03  W2 - GA_W04  U1 - GA_U05  U2 - GA_U07  K1 - GA_K02</p>																																							
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01  W2 - InzGA_W02  U1 - InzGA_U03  U2 - InzGA_U04</p>																																							

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 4</b> <b>Produkty zbożowe w gastronomii</b> Cereals products in 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	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Anna Wirkijowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma wiedzę odnośnie procesów technologicznych stosowanych w produkcji wyrobów zbożowych</p> <p>W2. Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów zbożowych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Umie ocenić wpływ procesów technologicznych na jakość produktu.</p> <p>U2. Potrafi zaprojektować recepturę produktu spożywczego, zbożowego i go wykonać</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Podejmuje się roli kierownika zadania jak również wykonawcy.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii
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.

	<p>Literatura dodatkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności-3 części</li> <li>2. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej</li> </ol> <p>Najnowsze publikacje z tematu</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca indywidualna i grupowa w laboratorium półtechniki, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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 sprawozdania i prezentacji oraz terminowości ich oddania</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia, prezentacja multimedialna.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>40% ocena z ćwiczeń, 60% ocena z egzaminu  W ramach ćwiczeń: wiedza 40% umiejętności 40% kompetencje społeczne 20%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 15 godz. = 0,6 ECTS</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. = 1,8 ECTS</li> <li>- obecność na zaliczeniu - 2 godz. = 0,1 ECTS</li> </ul> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych- 10 x 2 godz. = 20 godz. = 0,8 ECTS</li> <li>- przygotowanie prezentacji i receptury wypieku zaliczeniowego 15 godz. = 0,6 ECTS</li> <li>- udział w konsultacjach 8x1 godz. = 8 godz. = 0,32 ECTS</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia - 20 godz. = 0,8 ECTS</li> </ul> <p>łącznie 125 godz. co odpowiada 5 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS</li> <li>- obecność na zaliczeniu - 2 godz. = 0,1 ECTS</li> </ul> <p>łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1- GA_W04  W2 - GA_W05  U1- GA_U02  U2- GA_U03  K1- GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01  U2 - InzGA_U04</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 4</b> <b>Wyroby piekarnicze w gastronomii</b> Bakery products in 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	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Anna Wirkijowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma wiedzę odnośnie procesów technologicznych stosowanych w produkcji wyrobów piekarniczych</p> <p>W2. Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości wyrobów piekarniczych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Umie ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i wyrobów piekarniczych</p> <p>U2. Umie wykorzystywać różne technologie i techniki wytwarzania wyrobów piekarniczych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Umie pracować w grupie i indywidualnie, potrafi dotrzymywać terminów i dbać o powierzone stanowisko pracy</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Procesy ciepłe w gastronomii
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące technologii produkcji wyrobów piekarniczych różnych grup: zwykłego, półcukierniczego i cukierniczego wykorzystywanych w gastronomii. Zaprezentowane zostaną technologie odroczonego wypieku, produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego. 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	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wykłady prowadzącego;</li> <li>Instrukcje do ćwiczeń.</li> </ol> <p>Literatura dodatkowa:</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności-3 części</li> <li>2. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej</li> </ol> <p>Najnowsze publikacje z tematu</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem środków audiowizualnych, ćwiczenia laboratoryjne; praca indywidualna i grupowa w laboratorium półtechniki, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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 sprawozdania i prezentacji oraz terminowości ich oddania</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, kolokwia, prezentacja multimedialna.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>40% ocena z ćwiczeń, 60% ocena z egzaminu  W ramach ćwiczeń: wiedza 50% umiejętności 40% kompetencje społeczne 10%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe  - udział w wykładach - 15 godz. = 0,6 ECTS  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. = 1,8 ECTS  - obecność na zaliczeniu - 2 godz. = 0,1 ECTS</p> <p>Niekontaktowe  - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych- 10 x 2 godz. = 20 godz. = 0,8 ECTS  - przygotowanie prezentacji i receptury wypieku zaliczeniowego 15 godz. = 0,6 ECTS  - udział w konsultacjach 8x1 godz. = 8 godz. = 0,32 ECTS  - przygotowanie do zaliczenia - 20 godz. = 0,8 ECTS</p> <p>łącznie 125 godz. co odpowiada 5 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 30 godz. = 1,2 ECTS  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. = 1,2 ECTS  - obecność na zaliczeniu - 2 godz. = 0,1 ECTS</p> <p>łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1- GA_W04  W2 - GA_W05  U1- GA_U02  U2- GA_U03  K1- GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01  U2- InzGA_U04</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Obsługa konsumenta</b> 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 hab. inż. Ewa Jabłońska-Ryś
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
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:	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za jakość obsługi konsumenta w gastronomii
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności i 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. 5. Mołoniewicz 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	<p>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</p> <p>Kolokwia, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej:</p> <table border="1" data-bbox="734 481 1332 750"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>&lt; 51 %</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>51-60 %</td> </tr> <tr> <td>3,5</td> <td>61-70 %</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>71-80 %</td> </tr> <tr> <td>4,5</td> <td>81-90 %</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>91-100 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią z ocen uzyskanych z kolokwiów, odpowiedzi ustnych, sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane i zaliczenia praktycznego ćwiczeń. Zaliczenie praktyczne ćwiczeń polega na wykazaniu przez studenta umiejętności praktycznych (np. przenoszenia talerzy, składania serwet, rozkładania obrusów). Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi 50 % oceny końcowej przedmiotu.</p> <p>Ocena końcowa z wykładów (zaliczenie pisemne lub ustne) stanowi 50 % oceny końcowej przedmiotu.</p>	Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności	2	< 51 %	3	51-60 %	3,5	61-70 %	4	71-80 %	4,5	81-90 %	5	91-100 %
Ocena	Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności														
2	< 51 %														
3	51-60 %														
3,5	61-70 %														
4	71-80 %														
4,5	81-90 %														
5	91-100 %														
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach - 15 godz.  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.  Razem 45 godz. kontaktowych / 2 pkt ECTS</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń - 7 godz.  - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń - 5 godz.  - przygotowanie do kolokwiów i zaliczenia - 10 godz.  - udział w konsultacjach - 3 godz.  Razem 25 godz. niekontaktowych / 1 pkt ECTS  Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS</p>														
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 15 godz.  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.  łącznie 45 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>														
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W06, GA_W07  W2 - GA_W06, GA_W07  U1 - GA_U05  K1 - GA_K02</p>														
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-														



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Catering i organizacja eventów</b> Catering and events organization
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 (2,4/2,6)
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 na temat organizacji usług cateringowych i organizacji 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 usług cateringowych i eventów
	W2. Zna modelowe rozwiązania biznesowe organizacji imprez
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i zorganizować usługę cateringową U2. Potrafi planować i organizować eventy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa
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. Systemy serwowania potraw w cateringu. Rodzaje eventów. Tradycyjne spotkania i imprezy biznesowe. Zaawansowane spotkania i imprezy biznesowe. Szacowanie budżetu imprezy. Wstępny plan i kosztorys. Organizacja i terminy. Lokalizacja eventu i transport. Zaproszenia i personel. Wymogi lokalowe . Sponsorzy. Określanie potencjalnych zagrożeń. Analiza działalności konkurencji. Kodeks postępowania i formowe standardy. Sprawozdanie i analizowanie rezultatów. Arkusze kosztów imprezy. Harmonogramy płatności. Najciekawsze eventy. Ewaluacja eventu. Ćwiczenia: Bezpieczeństwo eventów. Wymogi prawne eventów. Projektowanie usługi cateringowej. Wykonanie projektu eventu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura wymagana: 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 Literatura zalecana: 1. Bączek J. Psychologia eventów. Wyd. Stageman Polska, s. 116 (PDF e-book)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia problemowe, dyskusja dydaktyczna.

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Prace pisemne, ocena zadania projektowego i jego prezentacji. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, kolokwia do wglądu.												
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zarówno oceny z kolokwiów, jak i ocena prezentacji mają tę samą wagę, a ocena końcowa zaliczenia jest średnią arytmetyczną ocen.												
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Forma zajęć</th> <th>Liczba godz.</th> <th>Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wykład</td> <td>30 godz.</td> <td>1,2 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,2 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>60 godz.</td> <td>2,4 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <p>Udział w konsultacjach – 5 x 1 h = 5 h 0,2 ECTS, Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych 20 h 0,8 ECTS Przygotowanie do kolokwium 15 h 0,4 ECTS Studiowanie literatury 10 h 0,4 ECTS Przygotowanie do zaliczeń 10 h 0,4 ECTS Przygotowanie prezentacji 5 h 0,2 ECTS</p> <p>Razem niekontaktowe 65 godz. 2,6 pkt. ECTS</p>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	Razem kontaktowe	60 godz.	2,4 pkt. ECTS
Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS											
Wykład	30 godz.	1,2 pkt. ECTS											
Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS											
Razem kontaktowe	60 godz.	2,4 pkt. 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 ćwiczeniach 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_U06, GA_W07 W2 - GA_W07 U1 - GA_U05 U2 - 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	<b>Przedmiot do wyboru 5</b> <b>Historia gastronomii</b> Gastronomy 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 (zmiennie), 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Posiada ogólną wiedzę o działalności usług gastronomicznych i zasadach funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego</p> <p>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</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zestawiać i analizować poszczególne zachowania i tradycje kulinarne w ujęciu historycznym</p> <p>U2. Potrafi dyskutować, wysuwać argumenty, współdziałać i pracować w zespole.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Rozumie i jest tolerancyjny w stosunku do zachowań i zmian historycznych zachodzących w gastronomii</p>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003.</li> <li>2. Bockenheim K., Przy polskim stole, Wrocław 2003.</li> <li>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.</li> <li>4. Dumanowski J., Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.</li> <li>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.</li> <li>6. Gottwald F. T., Kolmer L., Jedzenie. Rytuály i magia., Warszawa 2009.</li> <li>7. J. L. Flandrin, Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</li> <li>8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</li> <li>9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</li> <li>10. Nowicki W., Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce, Kraków 2011.</li> <li>11. Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze, [red.:] Łeńska - Bąk K., Sztandara M., Opole 2008.</li> <li>12. Toussaint - Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2008.</li> <li>13. Wolf I., Szkoła współczesnego savoir vivre'u, Warszawa.</li> <li>14. Wrangham R., Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka, Warszawa 2009.</li> <li>15. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</li> <li>16. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</li> <li>17. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</li> </ol>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne w formie opisowej. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:

	<p>0-50% - niedostateczny (2,0)  51-60% - dostateczny (3,0)  61-70% - dostateczny plus (3,5)  71-80% - dobry (4,0)  81-90% - dobry plus (4,5)  91-100% - bardzo dobry (5,0).</p> <p>Praca kontrolna:  Zasady oceniania: Zaliczenie z pracy kontrolnej wymaga uzyskania min. 50% pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Zaliczenie pracy kończy się jej prezentacją, obroną i ogólną, gremialną dyskusją.  Dopuszcza się oceny połówkowe. W przypadku realizacji prac w składzie dwuosobowym, członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Spóźnienie w terminie przekazania i obrony pracy może powodować obniżenie oceny końcowej z przedmiotu.  Ocena pracy: (do 100 pkt.)  1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.)  a) umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej (maks. 5 pkt.)  b) zestawienie i ocena charakterystycznych elementów pracy (maks. 40 pkt.)  c) wykorzystanie i ocena charakterystycznych etapów pracy, niezbędnych przy opracowywaniu pracy (maks.20 pkt.)  2. Spójność i logika założeń pracy (do 20 pkt.)  3. Styl prezentacji i obrona pracy (komunikatywność, jakość techniczna, szata graficzna, czytelność przekazu, umiejętność obrony tez i wniosków itp.) (maks. 15 pkt.)</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Wykłady - 30 godz./1,2 ECTS  Przygotowanie pracy kontrolnej - 10 godz./0,4 ECTS  przygotowanie do egzaminu - 10 godz./0,4 ECTS  Konsultacje- 2 godz./0,08 ECTS  Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS  łącznie nakład pracy studenta to 54 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach -30 godz.  - obecność na zaliczeniu - 2 godz.  łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W08  W2 - GA_W07  U1 - GA_U01  U2 - GA_U09  K1 - GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 5</b> <b>Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym</b> 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 zapoznanie studentów z poszczególnymi fazami rozwoju usług gastronomicznych na przełomie wieków. Obejmuje rys historyczny dotyczący przeobrażenia 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Posiada ogólną wiedzę o działalności usług gastronomicznych i zasadach funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego</p> <p>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</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zestawiać i analizować poszczególne zachowania i tradycje kulinarne w ujęciu historycznym</p> <p>U2. Potrafi dyskutować, wysuwać argumenty, współdziałać i pracować w zespole</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Rozumie i jest tolerancyjny w stosunku do zachowań i zmian historycznych zachodzących w gastronomii</p>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003.</li> <li>2. Bockenheim K., Przy polskim stole, Wrocław 2003.</li> <li>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.</li> <li>4. Dumanowski J., Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.</li> <li>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.</li> <li>6. Gottwald F. T., Kolmer L., Jedzenie. Rytuały i magia., Warszawa 2009.</li> <li>7. J. L. Flandrin, Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</li> <li>8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</li> <li>9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</li> <li>10. Nowicki W., Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce, Kraków 2011.</li> <li>11. Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze, [red.:] Łeńska – Bąk K., Sztandara M., Opole 2008.</li> <li>12. Toussaint – Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2008.</li> <li>13. Wolf I., Szkoła współczesnego savoir vivre'u, Warszawa.</li> <li>14. Wrangham R., Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka, Warszawa 2009.</li> <li>15. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</li> <li>16. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</li> <li>17. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</li> <li>18. Czasopisma branżowe dotyczące gastronomii.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, przygotowanie, ocena i obrona 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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne w formie opisowej.

	<p>Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0). Praca kontrolna: Zasady oceniania: Zaliczenie z pracy kontrolnej wymaga uzyskania min. 50% pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Zaliczenie pracy kończy się jej prezentacją, obroną i ogólną, gremialną dyskusją. Dopuszcza się oceny połówkowe. W przypadku realizacji prac w składzie dwuosobowym, członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Spóźnienie w terminie przekazania i obrony pracy może powodować obniżenie oceny końcowej z przedmiotu. Ocena pracy: (do 100 pkt.) 1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.) a) umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej (maks. 5 pkt.) b) zestawienie i ocena charakterystycznych elementów pracy (maks. 40 pkt.) c) wykorzystanie i ocena charakterystycznych etapów pracy, niezbędnych przy opracowywaniu pracy (maks.20 pkt.) 2. Spójność i logika założeń pracy (do 20 pkt.) 3. Styl prezentacji i obrona pracy (komunikatywność, jakość techniczna, szata graficzna, czytelność przekazu, umiejętność obrony tez i wniosków itp.) (maks. 15 pkt.)</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Wykłady - 30 godz./1,2 ECTS Przygotowanie pracy kontrolnej - 10 godz./0,4 ECTS przygotowanie do egzaminu - 10 godz./0,4 ECTS Konsultacje- 2 godz./0,08 ECTS Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 54 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach -30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 U2 - GA_U09 K1 - GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 6</b> <b>Gastronomia systemowa</b> System gastronomii
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	dr hab. inż. Piotr Kiczorowski
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, BHP z ergonomią, 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, 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. Postępowania z garnkami, patelniami, brytfannami, kociołkami i wokami. Wykonania projektu - prezentacji i obrony projektu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa:

	<p>Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017.</p> <p>Żukowski P. Podstawy organizacji pracy i kierowania, Szczecin 1997.</p> <p>Piotrkowski K. Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006.</p> <p>Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012.</p> <p>Sala J. Podsystemy rynku usług gastronomicznych w gospodarce rynkowej. Food Serwis nr 7, 34-37 (Akademia Ekonomiczna), 1999.</p> <p>Żabicki W. Organizacja bezpieczeństwa i higiena pracy. WSiP, Warszawa 2008.</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Bryła P. Marketing produktów regionalnych i ekologicznych. Perspektywa sprzedawcy i konsumenta. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2015.</p> <p>Bryła P., Domański T. Marketing produktów regionalnych na europejskim rynku żywności. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2013.</p> <p>Szymanderska H. Kuchnia Polska - potrawy regionalne. Świat Książki, Warszawa, 2015.</p>
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Metody dydaktyczne:</p> <p>wykłady: prezentacja, pogadanka,</p> <p>ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami, eksploatacji garnków, patelni, brytfann, kociołków i woków z zachowaniem zasad BHP.</p> <p>Wykonywanie zdań projektowych przy komputerze - ich prezentacja i obrona.</p>
<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>Ocena praktycznego opanowania techniki trzymania noża, jego ostrzenia oraz pracy z surowcami (12 składowych ocen).</p> <p>Praca pisemna z treści ćwiczeń (5 pytań).</p> <p>Ocena wykonania projektu i jego prezentacji – wystąpienia (6 składowych ocen z wagą 10).</p> <p>Test pisemny po zakończeniu zajęć (30 pytań). W1.</p> <p>Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu.</p> <p>W1. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji, oceny praktycznego opanowania technik oraz prezentacji i obrony projektu.</p> <p>W2. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji, oceny praktycznego opanowania technik oraz prezentacji i obrony projektu.</p> <p>U1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>U2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>K1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>K2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p>
<p>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</p>	<p>Oceny częściowe wystawiane są jako wartości procentowe wiedzy, zaokrąglane do liczb całkowitych.</p> <p>Wszystkie oceny wystawiane wg skali:</p> <p>do 50% wiedzy - niedostateczna,</p> <p>51-60% - dostateczna,</p> <p>61-70% - dostateczna plus,</p>

	<p>71-80% - dobra,  81-90 – dobra plus,  91-100% - bardzo dobra.</p> <p>Po uzyskaniu wszystkich ocen, te są przeliczane wg ich wagi:  - zaliczenie praktyczne – waga 1,  - pisemny sprawdzian – waga 1,  - projekt i jego przedstawienie – waga 2,  - pisemny test – waga 2.</p> <p>Następnie suma ocen cząstkowych ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej wartości procentowej, po czym wystawiana jest ocena końcowa wg. skali powyżej.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:  wykłady – 30 godz.,  ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20),  przygotowanie do zajęć – 15 godz.,  konsultacje – 2 godz.,  konsultacje związ. z przyg. projektu – 3 godz.,  przygotowanie projektów – 30 godz.,  studiowanie literatury – 40 godz.,  łączny nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w:  wykłady - 30 godz.,  ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20),  łącznie 60 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego  W1 - GA_W03  W2 - GA_W09  U1 - GA_U05  U2 - GA_U01  K1 - GA_K01  K2 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego  W1 - InzGA_W02  W2 - InzGA_W04  U1 - InzGA_U04  U2 - InzGA_U02</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 6</b> <b>Gastronomia specjalna</b> 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	dr hab. inż. Piotr Kiczorowski
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 gastronomi, w szczególności specjalnej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1 Ma wiedzę związaną z prawno-administracyjnymi warunkami działalności zakładów gastronomii specjalnej, wyposażeniem technicznym, budową i eksploatacją urządzeń gastronomicznych.</p> <p>W2 Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Potrafi zaplanować działanie zakładu gastronomicznego, określić jego strategię marketingową.</p> <p>U2 Pozyskuje i przetwarza informacje w celu dostosowywania usług gastronomicznych do warunków rynku.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1 Dbą o zasady etyki, estetyki i BHP oraz prawidłowe relacje z pracownikami w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>K2 Jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, BHP z ergonomią, 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

	<p>i pracy nożami z różnymi produktami, czyszczenia i zasad BHP. Wykonania projektu- prezentacji i obrony projektu związanego z gastronomią specjalną.</p>
<p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej</p>	<p>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.  Czarnecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012.  Sala J. Podsystemy rynku usług gastronomicznych w gospodarce rynkowej. Food Serwis nr 7, 34-37 (Akademia Ekonomiczna), 1999.  Żabicki W. Organizacja 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.</p>
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>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</p>
<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>Ocena praktycznego opanowania techniki trzymania noża, jego ostrzenia oraz pracy z surowcami (12 składowych ocen).</p> <p>Praca pisemna z treści ćwiczeń (5 pytań).</p> <p>Ocena wykonania projektu i jego prezentacji – wystąpienia (6 składowych ocen z wagą 10).</p> <p>Test pisemny po zakończeniu zajęć (30 pytań).</p> <p>W1. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu.</p> <p>W2. Weryfikacja na podstawie pracy pisemnej, również podczas dyskusji oraz prezentacji i obrony projektu.</p> <p>U1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>U2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>K1. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p> <p>K2. Weryfikacja podczas wykonywania prezentacji projektu i jego obrony – oceny wystąpienia.</p>
<p>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</p>	<p>Oceny częściowe wystawiane są jako wartości procentowe wiedzy, zaokrąglane do liczb całkowitych.</p> <p>Wszystkie oceny wystawiane wg skali:  do 50% wiedzy - niedostateczna,  51-60% - dostateczna,</p>

	<p>61-70% - dostateczna plus,  71-80% - dobra,  81-90 – dobra plus,  91-100% - bardzo dobra.</p> <p>Po uzyskaniu wszystkich ocen, te są przeliczane wg ich wagi:  - zaliczenie praktyczne – waga 1,  - pisemny sprawdzian – waga 1,  - projekt i jego przedstawienie – waga 2,  - pisemny test – waga 2.</p> <p>Następnie suma ocen cząstkowych ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej wartości procentowej, po czym wystawiana jest ocena końcowa wg. skali powyżej.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:  wykłady - 30 godz.,  ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20),  przygotowanie do zajęć - 15 godz.,  konsultacje - 2 godz.,  konsultacje związane z przyg. projektu - 3 godz.,  przygotowanie projektów - 30 godz.,  studiowanie literatury - 40 godz.,  łączny nakład pracy studenta to 150 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w:  wykłady - 30 godz.,  ćwiczenia - 30 godz., (audytor.- 10, labor. -20),  łącznie 60 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego  W1 - GA_W03  W2 - GA_W09  U1 - GA_U05  U2 - GA_U01  K1 - GA_K01  K2 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego  W1 - InzGA_W02  W2 - InzGA_W04  U1 - InzGA_U04  U2 - InzGA_U02</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 7</b> <b>Żywność dietetyczna w zakładach gastronomicznych</b> Dietary nutrition in catering establishments
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. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami żywienia dietetycznego w zakładach gastronomicznych, rodzajami diet leczniczych i wskazaniami do ich stosowania, jak również programami komputerowymi do planowania żywienia dostosowanego do wymogów dietetycznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student zna i rozumie wskazania do stosowania żywienia dietetycznego w zakładach gastronomicznych</p> <p>W2. Student ma wiedzę dotyczącą technologii przygotowania potraw oraz technik komputerowych stosowanych w planowaniu żywienia dietetycznego</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi zaplanować jadłospis dostosowany do wymogów określonej diety leczniczej</p> <p>U2. Student potrafi zastosować technologie i techniki wytwarzania potraw dostosowane do potrzeb żywienia dietetycznego</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest świadomy odpowiedzialności i wpływu doboru surowców i metod obróbki na wartość zdrowotną przygotowanych potraw</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki w gastronomii, Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje zagadnienia dotyczące nowych trendów w specjalizacji zakładów gastronomicznych, zasad żywienia dietetycznego, rodzajów diet, wskazań do ich stosowania, produkty dozwolone i zabronione, techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych, programy komputerowe do planowania i korygowania jadłospisów. Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące doboru surowców i produktów zalecanych w poszczególnych rodzajach diet leczniczych, dobór technik i metod kulinarnych, układania i korygowania jadłospisów, również z wykorzystaniem programu komputerowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Materiał przedstawiony podczas wykładów

	<p>2. Tauber R. Żywnienie dietetyczne we współczesnej gastronomii, Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii, Poznań, 2014</p> <p>3. Technologia gastronomiczna - praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016</p> <p>4. Wieczorek-Chełmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska, PZWL, 2014</p> <p>Literatura uzupełniająca: Czasopisma branżowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przemysł Spożywczy</li> <li>2. Przegląd Gastronomiczny</li> <li>3. Poradnik Restauratora</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykład - prezentacja multimedialna, elementy konwersatorium</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna, metoda projektów, dyskusja</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne - zajęcia praktyczne</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>W2 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>U1 - sprawozdania / projekty w ramach ćwiczeń</p> <p>U2 - sprawozdania / projekty w ramach ćwiczeń</p> <p>K1 - pisemne zaliczenie końcowe</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>W - 50% oceny końcowej</p> <p>U - 40% oceny końcowej</p> <p>K - 10% oceny końcowej</p>
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach - 15 godz.</p> <p>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>Razem godzin kontaktowych 45/2 pkt ECTS</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń - 10 godz.</p> <p>- opracowanie projektów - 15 godz.</p> <p>- studiowanie literatury - 5 godz.</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia - 20 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach - 2 godz.</p> <p>Razem godzin niekontaktowych 52/2 pkt ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 15 godz.</p> <p>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>Łącznie 45 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W01, GA_W09</p> <p>W2 - GA_W11</p> <p>U1 - GA_U01, GA_U06</p> <p>U2 - GA_U03</p> <p>K1 - GA_K02, GA_K04</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 7</b> <b>Kuchnia roślinna w gastronomii</b> Plant-based culinary 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 Wojciech Radzki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobami żywienia, w których preferowany jest wybór potraw w oparciu o surowce pochodzenia roślinnego oraz planowanie tego rodzaju jadłospisów w oparciu o właściwości odżywcze surowców
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student rozumie założenia diet roślinnych i ich wpływ na zdrowie</p> <p>W2. Student ma wiedzę dotyczącą technologii przygotowania potraw opartych o surowce roślinne</p> <p>W3. Student ma wiedzę na temat składu odżywczego oraz metod otrzymywania produktów wykorzystywanych w kuchni roślinnej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi zaplanować jadłospis dostosowany do wymogów określonej diety roślinnej</p> <p>U2. Student potrafi zastosować technologie i techniki wytwarzania potraw dostosowane do potrzeb żywienia opartego o surowce roślinne</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest świadomy odpowiedzialności i wpływu doboru surowców i metod obróbki na wartość zdrowotną przygotowanych potraw</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki w gastronomii, Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje zagadnienia dotyczące nowych trendów w gastronomii, w szczególności diet ograniczających i eliminujących surowce pochodzenia zwierzęcego. Przedstawione zostaną założenia diet roślinnych i ich wpływ na zdrowie, a także zasady układania jadłospisów. Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące doboru surowców i produktów preferowanych w dietach roślinnych, dobór surowców, technik i metod kulinarnych, układanie i korygowanie jadłospisów, wytwarzanie potraw w oparciu o surowce roślinne.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Materiał przedstawiony podczas wykładów

	<p>2. Gawęcki J., Czapski J., Warzywa i owoce. Przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka, Poznań, 2017</p> <p>3. Technologia gastronomiczna - praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016</p> <p>4. Haver J., Dieta roślinna na co dzień, Wyd. Galaktyka, 2013</p> <p>Literatura uzupełniająca: Czasopisma branżowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Przegląd Gastronomiczny</li> <li>Poradnik Restauratora</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>W2 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>U1 - sprawozdania / projekt w ramach ćwiczeń</p> <p>U2 - sprawozdania / projekt w ramach ćwiczeń</p> <p>K1 - pisemne zaliczenie końcowe</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, dziennik prowadzącego, projekt, sprawozdania</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z przedmiotu - średnia ważona: ćwiczenia 50%, zaliczenie 50%</p> <p>Zaliczenie - ocena 2-5</p> <p>Sprawozdania z ćwiczeń - zaliczenie</p> <p>Projekt 01 – ocena 2-5</p>
Bilans punktów ECTS	<p>- udział w wykładach - 15 godz.</p> <p>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach - 4 godz.</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia - 35 godz.</p> <p>- opracowanie projektów i eseju - 16 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 15 godz.</p> <p>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</p> <p>Łącznie 45 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W01, GA_W09</p> <p>W2 - GA_W11</p> <p>W3 – GA_W05</p> <p>U1 - GA_U01, GA_U06</p> <p>U2 - GA_U03</p> <p>K1 - GA_K02, GA_K04</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Technologie informacyjne</b> 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 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Renata Różyło
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych Zakład Inżynierii Eksploatacji Maszyn
Cel modułu	Celem modułu jest zdobycie wiedzy oraz nabycie umiejętności praktycznych z technologii informacyjnych (obsługa oprogramowania MS Word i MS Excel) 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Opisuje rodzaje technik informacyjnych w tym informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje niezbędne do stworzenia bazy danych przydatnych do funkcjonowania zakładu gastronomicznego.</p> <p>U2. Stosuje technologie informatyczne (oprogramowanie MS Word i MS Excel) w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz analizy danych przy wspomaganii organizacji pracy w gastronomii.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marek Cieciora, „Podstawy Technologii Informacyjnych z przykładami zastosowań”, Wydaw. VIZJA PRESS&amp;IT SP.z o.o., Warszawa 2006</li> <li>2. Aktualne instrukcje obsługi oprogramowania Microsoft</li> <li>3. Artykuły z wybranych czasopism: Przemysł Spożywczy, Przegląd gastronomiczny</li> <li>4. Aktualne Rozporządzenia i Ustawy dotyczące zakładania i funkcjonowania lokali gastronomicznych</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, fotografii i filmu - projekcja multimedialna),</li> <li>2. Ćwiczenia w edytorze tekstu i arkuszu kalkulacyjnym MS Excel,</li> <li>3. Omówienie i ocena prezentacji projektów oraz umiejętności praktycznych w edytorze i arkuszu kalkulacyjnym</li> </ol>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - Ocena wypowiedzi ustnych z zakresu wykładu, dziennik prowadzącego</p> <p>U1 - Ocena projektu.</p> <p>U1, U2 - Ocena umiejętności tworzenia i działań na wybranych funkcjach edytora tekstu oraz arkusza kalkulacyjnego, sprawdzian wykonywania zadań.</p> <p>K1 - Ocena pracy studenta nad projektem i jego prezentacji.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Zaliczenie przedmiotu na podstawie ocen cząstkowych uzyskanych z projektów i zaliczeń na ćwiczeniach (100% ocena z ćwiczeń).</p> <p>W1 - Aktywność (waga oceny 1)</p> <p>U1 - Projekt Word (waga oceny 1)</p> <p>U2 - Zaliczenie Excel (waga oceny 2)</p> <p>Jeżeli średnia ocen z zaliczeń zmieści się w przedziale od 5,0-4,55, student otrzyma bdb; 4,5-4,05 – dobry plus; 4,00-3,55 – dobry; 3,50-3,05 – dost plus; - 3,00-2,55 – dost.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>-udział w wykładach - 15 godz. kontaktowych</p> <p>-udział w zajęciach laboratoryjnych - 15 godz. kontaktowych</p> <p>-przygotowanie do ćwiczeń - 5 godz. niekontaktowych</p> <p>-dokończenie projektu - 10 godz. niekontaktowych</p> <p>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia 5 godz. niekontaktowych</p> <p>-przygotowanie do zaliczenia i zaliczenie 5 godz. niekontaktowych, 1 godz. kontaktowa</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 56 godz.(32 godz. kontaktowych/24 godz. niekontaktowych) co odpowiada 2 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>udział w wykładach - 15 godz.; udział w ćwiczeniach - 15 godz.; zaliczenie -1 godz.</p> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W10</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U06</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W03</p> <p>U1 - InzGA_U03</p> <p>U2 - InzGA_U02</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Kuchnie świata</b> 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 Żywności 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Absolwent zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przetwarzania na jakość potraw i napojów</p> <p>W2. Absolwent zna zasady dekorowania potraw</p> <p>W3. Absolwent zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne i tradycyjne</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Absolwent wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii</p> <p>U2. Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej</p> <p>U3. Absolwent potrafi kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków oraz oceniać ich wkład w realizację zadań</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Absolwent dba o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Na ocenę z ćwiczeń ma wpływ: zaangażowanie w pracę, właściwe przygotowanie do zajęć (jedna ocena na koniec semestru, waga 1), terminowe przesyłanie i jakość sprawozdań (jedna ocena na koniec semestru, waga 1), projekt studencki i jego prezentacja - ocena wagi 2. W trakcie wykładów student może zdobyć punkty, które będą doliczone do punktów z egzaminu i mogą podnieść ocenę z egzaminu (do 10% maksymalnej ilości punktów za egzamin). Na ocenę końcową mają wpływ ocena z ćwiczeń i ocena egzaminu pisemnego. Procentowy udział ocen z ćwiczeń i egzaminu w końcowej ocenie modułu: ocena z ćwiczeń 40%, ocena z egzaminu 60%.
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	<b>Projektowanie zakładów gastronomicznych</b> 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 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Aldona Sobota prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych. W ramach modułu studenci nabędą umiejętność czytania i posługiwania się dokumentacją techniczną oraz poznają zasady prawidłowego planowania procesu produkcji potraw.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Posiada wiedzę o poszczególnych stadiach opracowywania dokumentacji technicznej, w szczególności zna zawartość i rolę części technologicznej dokumentacji.</p> <p>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.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną.</p> <p>U2. Umie dobierać i łączyć poszczególne operacje jednostkowe w proces produkcyjny.</p> <p>U3. Potrafi zaplanować potrzeby w zakresie: surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej, niezbędnych do zrealizowania projektowanego procesu produkcji.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy.</p>
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. Grzezińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo SGGW. 2012. Literatura zalecana: 1. Biłska B., Grzezińska 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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne treści wykładowych: 50% Ocena z projektu: 50%
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach - 30 godz. Udział w ćwiczeniach- 30 godz. Przygotowanie do ćwiczeń i zaliczenia - 48 godz. Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia projektu i zaliczenia przedmiotu - 10 godz. Udział w zaliczeniu pisemnym treści wykładowych 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 120 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. Udział w zaliczeniu pisemnym treści wykładowych 2 godz. Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03, InzGA_W02 W2 – GA_W04, InzGA_W01 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	<b>Tłuszcze specjalne</b> 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	prof. dr hab. Radosław Kowalski
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.

	<p>Physical Properties of Lipids, Marcel Dekker Inc., New York, 2002.</p> <p>Ambroziak Z.: Produkcja piekarsko-ciastkarska Cz.1. WSP W-wa 1998.</p> <p>Poradnik Inżyniera - Przemysł Tłuszczowy, WNT, W-wa, 1976.</p> <p>Karwowska M., Glibowski P., Kowalczyk D., Kowalski R., Nastaj M., Pabich M., Wójciak K.M.: Tłuszcze w technologii i żywieniu, TWN Libropolis, Lublin 2015.</p> <p>Wybrane artykuły z piśmiennictwa fachowego i branżowego: „Przemysł Spożywczy”, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1-zaliczenie pisemne</p> <p>W2- zaliczenie pisemne</p> <p>W3- zaliczenie pisemne</p> <p>U1- zaliczenie pisemne</p> <p>U2- zaliczenie pisemne</p> <p>U3- zaliczenie pisemne</p> <p>K1- zaliczenie pisemne</p> <p>K2 - zaliczenie pisemne</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe - 100%
Bilans punktów ECTS	<p>-udział w wykładach - 30 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia - 2 x 2 godz. = 4 godz.</p> <p>Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz.</p> <p>łącznie nakład pracy studenta to 56 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 30 godz.,</p> <p>- obecność na zaliczeniu - 2 godz.</p> <p>łącznie nakład pracy studenta to 32 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W01, GA_W05</p> <p>W2 - GA_W04</p> <p>W3 - GA_W05</p> <p>U1 - GA_U01, GA_U02</p> <p>U2 - GA_U01, GA_U02, GA_U04</p> <p>U3 - GA_U04</p> <p>K1 - GA_K01, GA_K03</p> <p>K2 - GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego</p> <p>W1 - InzGA_W01, InzGA_W05</p> <p>W2 - InzGA_W01</p> <p>W3 - InzGA_W02</p> <p>U1 - InzGA_U01, InzGA_U02</p> <p>U2 - InzGA_U01, InzGA_U02, InzGA_U03</p> <p>U3 - InzGA_U03</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii</b> Refrigeration and freezing in gastronomy
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	prof. dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna zasadę działania i budowę urządzeń chłodniczych wykorzystywanych w gastronomii</p> <p>W2. Zna procesy chłodzenia, zamrażania, przechowywania i rozmrażania żywności oraz technologie</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi wykonać obliczenia wydajnościowe i bilansowe urządzeń chłodniczych stosowanych w gastronomii</p> <p>U2. Umie zaprojektować (opracować) technologie niskotemperaturowe</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Rozumie potrzebę stworzenia odpowiednich warunków do produkcji żywności w aspekcie jej jakości</p>
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. Technologia zamrażania deserów, ryb, mięsa, pieczywa, produktów roślinnych, żywności wygodnej. Ocena sensoryczna lodów. Rozmrażanie i wykorzystanie mrożonej żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kazimierz Gutkowski, Dariusz Butrymowicz: Chłodnictwo - wybrane zagadnienia obliczeniowe. WNT, Warszawa 2012</li> <li>2. Zalewski W.: Projektowanie i eksploatacja systemów chłodniczych. Politechnika Krakowska, Kraków 2001</li> <li>3. Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. WNT, Warszawa 1999</li> <li>4. Jastrzębski W.: Technologia chłodnicza żywności. WSiP Warszawa 1991</li> <li>5. Jeremiah L.E.: Freezing effects on food quality. Marcel Dekker, Inc. New York 1996</li> </ol>

	6. Kennedy C.J.: Managing frozen food. CRC Press, 2000
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Rozwiązywanie zadań rachunkowych, kolokwia cząstkowe, 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. kolokwium cząstkowe U2. projekt K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja  Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: kolokwia, projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Kolokwium. Jedno zadanie uprawnia do zaliczenia kolokwium. Wykonany projekt uprawnia do zaliczenia części projektowej. Egzamin pisemny 5 pytań. Za każde pytanie 1 pkt. Uzyskana suma punktów w przedziale od: 5,0-4,55 ocena bardzo dobry, 4,50-4,05 ocena dobry plus, 4,00-3,55 ocena dobry, 3,50-3,05 ocena dostateczny plus, 3,00-2,55 ocena dostateczny. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest zaliczenie trzech form. Ocena ćwiczeń 40%, Egzamin 60%
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	<b>Przedmiot do wyboru 8</b> <b>Historia ziołolecznictwa</b> 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	prof. dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk i ich wpływu na rozwój nauk przyrodniczych</p> <p>W2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw</p> <p>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</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii ziołolecznictwa. Umie ponadto spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy wpływ ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, 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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe – 100%
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., - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 32 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	<b>Przedmiot do wyboru 8</b> <b>Historia aromatów i przypraw</b> 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	prof. dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii przypraw i aromatów. Stosowanie przypraw i aromatów jest znane od najdawniejszych czasów. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwytu nad syntetycznymi dodatkami do żywności, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
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:
K1. Jest świadomy wpływu naturalnych aromatów i przypraw na cechy organoleptyczne żywności oraz jej walory prozdrowotne	
Wymagania wstępne i dodatkowe	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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe – 100%
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., - obecność na zaliczeniu - 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 32 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	<b>Przedmiot do wyboru 9</b> <b>Zarządzanie jakością w gastronomii</b> 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 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr ab inż. Agnieszka Latoch prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Przedstawienie studentom systemowego podejścia do zapewnienia jakości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności według wytycznych Codex Alimentarius opartych na 7 zasadach systemu HACCP. Przygotowanie studentów do podjęcia działań w charakterze członków zakładowego zespołu ds. HACCP odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymanie systemu zarządzania jakością w obiektach gastronomicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Absolwent potrafi wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Absolwent jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Mikrobiologia ogólna i żywności, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Prawo żywnościowe, Podstawy technologii gastronomicznej, Technologia potraw i napojów, Higiena żywności w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii, Właściwości fizyczne żywności, Eksploatacja maszyn gastronomicznych, Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii, Analiza sensoryczna żywności,
Treści programowe modułu	<p>Wykłady obejmują: pojęcie jakości; dobre praktyki w produkcji żywności i potraw; zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności z wykorzystaniem narzędzia jakim jest system HACCP; nadzór nad jakością żywności w gastronomii</p> <p>Ćwiczenia obejmują: realizowanie zadań projektowych w postaci opracowania wskazanych przez prowadzącego elementów dokumentacji systemu HACCP dla wybranej potrawy/grupy potraw</p>

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołozyn-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	Metody: wykład, zespołowo wykonywane opracowania, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, opracowanie, egzamin pisemny U1 - sprawdzian pisemny, opracowanie, egzamin pisemny K1 - sprawozdanie, opracowanie  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian, arkusz egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 50% ocena z egzaminu + 30% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych kolokwium + 20% średnia arytmetyczna z ocen aktywności (pracy grupowej, ocen z referatów, itp.). Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach z przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	- wykłady - liczba godzin kontaktowych 30 godz./ 1,5 ECTS - ćwiczenia - liczba godzin kontaktowych 30 godz./ 1,5 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń, przygotowanie prezentacji i/lub projektu - liczba godzin niekontaktowych 23 godz./ 1,15 ECTS - konsultacje - liczba godzin niekontaktowych 5 godz./ 0,25 ECTS - przygotowanie do egzaminu - liczba godzin niekontaktowych 10 godz./ 0,5 ECTS - egzamin - liczba godzin kontaktowych 2 godz./ 0,1 ECTS łącznie nakład pracy studenta to 100 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. - egzamin - 2 godz. łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 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	<b>Przedmiot do wyboru 9</b> <b>Quality management systems in human nutrition</b>
Język wykładowy	angielski
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 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Agnieszka Latoch prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	The aim of the module is to familiarize students with the principles of systemic quality management and food safety in gastronomy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Has knowledge of the mandatory assumptions in the production of food and dishes hazard analysis system and critical control points
	W2. He knows the basic tools supporting food quality management in gastronomy
	Umiejętności:
	U1. He can design documentation and implement the assumptions of system quality management and health safety of food and dishes
	U2. Can plan activities aimed at improving the quality management system
	Kompetencje społeczne:
K1. Can work in a group designing selected elements of the quality management system documentation and health safety of food and dishes	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności w gastronomii, Prawo żywnościowe
Treści programowe modułu	The lectures include: The concept of quality, quality management, quality management system; Review of quality management systems for mass catering establishments; assumptions of the HACCP system, principles of development and implementation of the HACCP system assumptions; principles of auditing quality management systems; the role of the RASFF system in ensuring food safety; selected quality management tools  Exercises include: carrying out design tasks in the form of HACCP system documentation for a selected facility in the field of gastronomy; development of an audit program, checklist for HACCP, analysis of reports from the RASFF system, practical use of selected quality management tools
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa:

	<p>Motarjemi, Y., Schothorst, M. V., &amp; Jongeneel, S. (1999). HACCP principles and practice: teacher's handbook (No. WHO/SDE/PHE/FOS/99.3). World Health Organization.</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Surak, J. G., &amp; Wilson, S. (Eds.). (2014). The certified HACCP auditor handbook. Quality Press.</p> <p>Wallace, C. A., &amp; Mortimore, S. E. (2016). HACCP. In Handbook of Hygiene Control in the Food Industry (pp. 25-42). Woodhead Publishing.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>problem lecture</p> <p>didactic film</p> <p>project execution</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - written test, written exam</p> <p>U1, U2 - practice (design) work</p> <p>K1 - practice works, written exam</p> <p>Forms of documenting the results achieved: project tasks, logbook, test, examination sheet</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lecture - 30 hours contact / 1.5 ECTS</li> <li>- exercises - 30 hours contact / 1.5 ECTS</li> <li>- consultation - 5 hours non-contact / 0.25 ECTS</li> <li>- preparation for classes, implementation of project tasks outside of exercises - 23 hours non-contact / 1.15 ECTS</li> <li>- studying literature, preparing for a test, exam - 30 hours non-contact / 1,5 ECTS</li> <li>- exam - 2 hours contact / 0,1 ECTS</li> </ul> <p>The total student workload is 120 hours, which corresponds to 5 points ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation in lectures - 30 hours</li> <li>- participation in exercises - 30 hours</li> <li>- exam - 2 hours</li> </ul> <p>Total 62 hours which corresponds to 2.5 points ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W11</p> <p>W2 - GA_W11</p> <p>U1 - GA_U04</p> <p>K1 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W04</p> <p>W2 - InzGA_W04</p> <p>U1 - InzGA_U04</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii</b> 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 organizacji i przedsiębiorczości oraz 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.	<p>Wiedza:</p> <p>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.</p> <p>W2. Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta.</p> <p>U2. Umie samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.</p>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grzebińska W. (2012). Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, SGGW, Warszawa</li> <li>Kozłocka B., Osowska K. (2012). Przedsiębiorstwo gastronomiczne, Dyfin, Warszawa</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Kmiotek A. (2013). Organizacja produkcji gastronomicznej. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa</li> <li>4. Łopatowska J., Zieliński G. (2012). Czynniki zmian obszaru wejścia w zarządzaniu operacyjnym usług gastronomicznych, "Zarządzanie i Finanse", nr 3</li> <li>5. Sala J., Marketing w gastronomii, Polskie Wyd. Ekonomiczne, Warszawa 2011.</li> <li>6. Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, Wyd. WSiP, REA, Warszawa 2015.</li> <li>7. Jargoń R. (1977). Organizacja i technika usług gastronomicznych, Wydawnictwo Szkolne i pedagogiczne, Warszawa</li> <li>8. Czasopisma dotyczące problematyki gastronomicznej</li> </ol>
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.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Wykłady: Zaliczenie pisemne w formie opisowej. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0). Ćwiczenia: Projekt: Zasady oceniania: Zaliczenie części ćwiczeniowej wymaga uzyskania min. 50% pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Zaliczenie projektu kończy się jego prezentacją, obroną i ogólną, gremialną dyskusją. Dopuszcza się oceny połówkowe. W przypadku realizacji projektów w składzie dwuosobowym, członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Spóźnienie w terminie przekazania i obrony projektu może powodować obniżenie oceny końcowej z przedmiotu. Ocena projektu: (do 100 pkt.) 1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.) a) umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej dotyczącej specyfiki procesu produkcyjnego (maks.5 pkt.) b) zestawienie i ocena charakterystycznych elementów danego stanowiska pracy (maks. 40 pkt.) c) wykorzystanie i ocena charakterystycznych parametrów (techniczno-technologicznych), niezbędnych przy opracowywaniu projektu (maks.20 pkt.) 2. Spójność i logika założeń projektowych (do 20 pkt.) 3. Styl prezentacji i obrona projektu (komunikatywność, jakość techniczna, szata graficzna, czytelność przekazu, umiejętność obrony tez i wniosków itp.) (maks. 15 pkt.)</p>
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Liczba godzin kontaktowych: Wykłady - 15 godz./0,6 ECTS)

	<p>Ćwiczenia - 30 godz./ (1,2 ECTS)  Konsultacje - 5 godz./ (0,2 ECTS)  Zaliczenie - 5 godz./ (0,2 ECTS)</p> <p>Liczba godzin niekontaktowych:  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)</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 15 godz.  Udział w ćwiczeniach - 30 godz.  Zaliczenie 5 godz.  Łącznie 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego  W1 - GA_W02  W2 - GA_W09  U1 - GA_U05  U2 - GA_U09  K1 - GA_K03</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego  W04 - InzGA_W04</p>



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Gastronomia a środowisko</b> 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. Dariusz Góral prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi wymogami dotyczącymi ochrony środowiska w gastronomi 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska przyrodniczego podczas produkcji gastronomicznej</p> <p>W2. Rozumie procesy zachodzące w urządzeniach przeznaczonych do ochrony środowiska przyrodniczego oraz zna zasady projektowania zakładów gastronomicznych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za wpływ przygotowywania potraw na stan środowiska</p>
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 gastronomi na powietrze wytlumaczone 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 opakalnictwie. Zagospodarowanie odpadów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z przemysłu rolno-spożywczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. R. Chandra, Environmental Waste Management. 2015 CRC Press</li> <li>2. J. Nawrocki J., S. Biłozor S., 2000. Uzdatanianie wody. Procesy chemiczne i biologiczne. Wydawnictwa Naukowe PWN S.A. Warszawa - Poznań</li> </ol>

	<p>3. Nawirska-Olszańska A., Sokół-Łętowska A., 2019, Gospodarka wodno-ściekowa i energetyczna w zakładach przemysłu spożywczego, Wrocław, Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu.</p> <p>4. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006</p>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie na prawach egzaminu 100%
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu - 2 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia - 5 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 37 godz., co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu - 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1 pkt. ECTS</p>
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	<b>Przedmiot do wyboru 10</b> <b>Packaging in gastronomy</b>
Język wykładowy	angielski
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	The aim of the course is to introduce students with the types and features of packaging used in gastronomy, packaging devices and systems, modern solutions used in the packaging industry, indicating the possibility of using various technical solutions for packing of various groups of products and assessing the physical and mechanical properties of packaging materials, especially used for packaging products in catering establishments.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Has knowledge of the impact of the type of packaging on maintaining the quality of products, also during storage</p> <p>W2. Knows the basic equipment and technological solutions in the packaging process</p> <p>W3. Has knowledge about the quality and safety of food packaging can choose the right packaging method for various groups of food products</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Can choose the right packaging method for various groups of food products</p> <p>U2. Is able to read and interpret the markings on the packaging</p> <p>U3. Performs measurements of packaging materials properties with the use of appropriate methods and research tools under the supervision of a scientific supervisor</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Is aware of the role of packaging in food production and its impact on the environment</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Production engineering in gastronomy, Thermal processes in gastronomy, Catering equipment and devices, Technological design of catering establishments, Catering and organization of events
Treści programowe modułu	Lectures: transformation of food ingredients during storage and distribution and packaging functions, product safety in the cold-chain, packaging systems facilitating the distribution of products and dishes: vacuum packaging, aseptic packaging, bag-in-box systems, modified and controlled atmosphere packaging, packaging labeling, identification: barcodes and RFID, systems for monitoring

	<p>the quality of products in packaging, indicators and methods for controlling product storage conditions.</p> <p>Classes/laboratory: types and properties of unit and collective packaging used in gastronomy, characteristics of packaging materials, characteristics of disposable dishes, packaging for collective transport (boxes, trays, thermoformed packaging, kegs), vacuum packaging - the principle of the method, sanitary and hygienic requirements for packaging materials, testing packaging materials used in various systems, packaging recycling.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colles R., McDowell D., Kirwan M.: Food Packaging Technology, Blackwell Publishing, CRC Press, Boca Raton, USA, 2003</li> <li>2. Rooney M.L.: Active Food Packaging, Blackie Academic &amp; Professional, Chapman &amp; Hall, Glasgow, 1995</li> <li>3. Ahvenainen R.: Novel Food Packaging Techniques, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, 2003.</li> <li>4. Prospects and catalogues of packaging machinery producers.</li> <li>5. Scientific papers.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	The theory will be given as lectures and presentations. Syllabus and slides will be available as materials for study. Classes/labs as presentations and laboratory practical works. Additional outdoor training.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - written exam  W2 - written exam  W3 - written exam  U1 - written exam  U2 - written exam  U3 - assessment of test report  K1 - written exam</p> <p>Final written exams covering the whole contents of lectures and classes at the end of semester</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Written exam - classes 50%  Written exam - lectures 50%</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation in lectures – 15 h./contact</li> <li>- participation in classes/laboratory – 30 h./contact</li> <li>- classes and lectures exams – 4 h. /contact</li> <li>- consulting – 2 h./uncontact</li> <li>- preparing to classes/laboratory - 15 x 1 = 15 h./uncontact</li> <li>- preparation of laboratory report – 4 h./uncontact</li> <li>- preparation for written classes exam and final exam – 10 h./uncontact</li> <li>- reading of supplement literature - 5 h./uncontact</li> </ul> <p>The total student workload is 85 hours, which corresponds to 4 points ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation in lectures – 15 h.</li> <li>- participation in classes/laboratory – 30 h.</li> <li>- participation in final exam – 2 h.</li> </ul> <p>The total workload is 47 hours, which corresponds to 2 points ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W06  W2 - GA_W04  W2 - GA_W11  U1 - GA_U03</p>

	U2 - GA_U02 U3 - GA_U08 K1 - GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U3 - InzGA_U01

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 10</b> <b>Dystrybucja w gastronomii</b> 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.	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>W1. Zna i rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na jakość potraw, ciast, deserów i napojów</p> <p>W2. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności oraz organizacją stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP</p> <p><b>Umiejętności:</b></p> <p>U1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii</p> <p>U2. Potrafi przeprowadzać podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska</p>
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	<p>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.</p> <p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Dudziński Zdzisław, Poradnik magazyniera Warszawa, Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2000</p> <p>Gąsiorek Elżbieta, Projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym, Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 2011</p> <p>Grzebińska Wiesława, Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2012</p> <p>Jastrzębski Witold, Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, 2008</p> <p>Lisińska-Kuśnierz Małgorzata, Cholewa Agnieszka, Przechowywanie i transport towarów: wybrane zagadnienia, Kraków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, 2006</p> <p>Mitek Marta, Słowiński Mirosław, Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2006</p> <p>Neryng Andrzej, Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999</p> <p>Pijanowski Eugeniusz, Dłużewski Mieczysław, Dłużewska A., Ogólna technologia żywności, Warszawa, WNT, 1990</p> <p>Świdorski Franciszek (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999</p> <p>Świdorski Franciszek, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 2003</p> <p>Katalogi maszyn i prospekty firm.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych.

	<p>Ćwiczenia laboratoryjne - prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania</p> <p>Ćwiczenia terenowe - wizyta w firmie dystrybucyjnej i/lub zakładzie produkcyjnym</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - praca pisemna</p> <p>W2 - praca pisemna</p> <p>U1 - praca pisemna</p> <p>U2 - ocena sprawozdania z badań</p> <p>K1 - praca pisemna</p> <p>Forma dokumentacji osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne materiału wykładowego, ćwiczeniowego, sprawozdanie z badań, notatki prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Zaliczenie pisemne ćwiczeń 50%</p> <p>Ocena z egzaminu 50%</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz./kontaktowe</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./kontaktowe</li> <li>- zaliczenie i egzamin – 4 godz. /kontaktowe</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń - 15 x 1 = 15 godz./niekontaktowe</li> <li>- konsultacje - 2 godz./niekontaktowe</li> <li>- przygotowanie sprawozdania – 4 godz./niekontaktowe</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia i egzaminu – 10 godz./niekontaktowe</li> <li>- czytanie literatury uzupełniającej - 5 godz./niekontaktowe</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 85 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach – 2 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>łącznie 51 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W06</p> <p>W2 - GA_W11</p> <p>U1 - GA_U03</p> <p>U2 - GA_U07</p> <p>K1 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>U2 - InzGA_U01</p>



Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 11</b> <b>Cukiernictwo</b> 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. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. UP
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma wiedzę dotyczącą klasyfikacji wyrobów cukierniczych oraz surowców stosowanych w cukiernictwie</p> <p>W2. Zna wybrane technologie z zakresu cukiernictwa</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Posiada umiejętność samodzielnego otrzymania wybranych ciast</p> <p>U2. Posiada umiejętność oceny organoleptycznej otrzymanych ciast</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu</p> <p>K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki w kontekście zmian i procesów zachodzących w surowcach spożywczych
Treści programowe modułu	<p>Tematyka wykładów obejmuje zagadnienia z zakresu klasyfikacji wyrobów cukierniczych, charakterystyki surowców stosowanych w technologii ciast. Wybrane technologie ciast.</p> <p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001.</li> <li>Wyczmański S. Cukiernictwo WSiP 1994.</li> <li>Czasopisma branżowe.</li> <li>Pazoła Z., Piekarczyk J. Technologia koncentratów spożywczych, WPLiS Warszawa 1970.</li> <li>Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTŻŻ Kraków 2009.</li> </ol>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% z egzaminu
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 - 10 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 40 godz. + 2 godz. = 42 godz. Łączny nakład pracy studenta to 142 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	<b>Przedmiot do wyboru 11</b> <b>Technologia deserów</b> 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. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. UP
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Ma wiedzę dotyczącą surowców i dodatków stosowanych w technologii deserów</p> <p>W2. Zna wybrane technologie z zakresu technologii deserów</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Posiada umiejętność samodzielnego otrzymania wybranych kremów, musów i mas cukierniczych</p> <p>U2. Posiada umiejętność oceny organoleptycznej otrzymanych deserów</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu</p> <p>K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki
Treści programowe modułu	<p>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).</p> <p>Program ćwiczeń obejmuje otrzymywanie wybranych deserów: czekoladowych, lodowych, bezowych, serowych, z chia i ich ocena organoleptyczna. Porcjowanie, dekoracja i prezentacja, deserów typu monoporcja.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001.</li> <li>Wyczmański S. Cukiernictwo WSiP 1994.</li> <li>Czasopisma branżowe.</li> <li>Pazoła Z., Piekarz J. Technologia koncentratów spożywczych, WPLiS Warszawa 1970.</li> <li>Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTŻ Kraków 2009.</li> </ol>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% z egzaminu
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 - 10 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 40 godz. + 2 godz. = 42 godz. Łączny nakład pracy studenta to 142 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	<b>Projektowanie potraw i napojów</b> 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	prof. dr hab. inż. Katarzyna Kozłowicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
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 ćwiczeń obejmuje wiadomości niezbędne do opracowania części technologicznej dokumentacji projektowej, wykonanie dokumentacji w formie projektu oraz realizacja w formie praktycznej. Pojęcie nowego, innowacyjnego produktu, procedury opracowania i wdrażania nowego produktu. Rola konsumenta w procesie projektowania nowych produktów spożywczych. Zasady sporządzania i projektowania procesu technologicznego produkcji potraw. Charakterystyka kuchni molekularnej. Charakterystyka kuchni note by note. Charakterystyka nowego trendu w gastronomii - food pairing. Ocena sensoryczna i prognozowanie cech jakościowych nowych produktów. Rola opakowania jako promocji nowego produktu. Prawne warunki wprowadzania nowej żywności do obrotu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW, 2011 2. Gąsiorek E.: projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. Uniwersytet Ekonomiczny, Wrocław 2011

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017</li> <li>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2012</li> <li>5. Fuller G. W.: New food product development. From concept to marketplace. CRC Press, New York, 2011</li> <li>6. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa, 2016</li> <li>7. Bos J.: Kuchnia molekularna. Podstawowe techniki i przepisy. Elpil, Siedlce, 2015</li> </ol>
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	<p>W1. egzamin  W2. egzamin  U1. projekt  U2. projekt  K1. odpowiedzi ustne na zajęciach, dyskusja</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: projekty, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Opracowany i wykonany projekt uprawnia do zaliczenia części projektowej. Egzamin pisemny 5 pytań. Za każde pytanie 1 pkt. Uzyskana suma punktów w przedziale od: 5,0-4,55 ocena bardzo dobry, 4,50-4,05 ocena dobry plus, 4,00-3,55 ocena dobry, 3,50-3,05 ocena dostateczny plus, 3,00-2,55 ocena dostateczny. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest zaliczenie dwóch form. Ocena ćwiczeń 40%, Egzamin 60%</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 26 godz.,</li> <li>- zajęcia terenowe - 4 godz.,</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz.</li> <li>- dokończenie projektu - 30 godz.</li> <li>- przygotowanie do egzaminu - 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach - 10 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie - 2 godz.</li> </ul> <p>łącznie 152 godz., co odpowiada 6 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach - 30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 26 godz.</li> <li>- zajęcia terenowe - 4 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie - 2 godz.</li> </ul> <p>łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - GA_W03  W2 - GA_W04  U1 - GA_U03  U2 - GA_U03  K1 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W02  W2 - InzGA_W02</p>

	U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04
--	----------------------------------

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Seminarium dyplomowe 1</b> 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	Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego
Jednostka oferująca moduł	Jednostka, w której zatrudniony jest pracownik realizujący Seminarium dyplomowe 1
Cel modułu	Przygotowanie studenta do samodzielnego opracowania projektu inżynierskiego i przedstawienia go w formie prezentacji oraz bieżący nadzór nad postępem w pracach nad projektem
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 zasady opracowywania projektu inżynierskiego
	W2. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi przygotować i wygłosić referat/prezentację na wybrany temat, argumentując swoje racje
	U2. Student potrafi opracować konspekt projektu inżynierskiego uzasadniającego celowość podjęcia tematu projektu inżynierskiego oraz możliwości jego praktycznego wykorzystania.
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i rozumie potrzebę dokończenia z zakresu studiowanego kierunku	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły realizowane w semestrach 1-6
Treści programowe modułu	Prezentacja zakresu tematycznego projektów inżynierskich wykonanych dotychczas związanych z kierunkiem gastronomia i sztuka kulinarna. Zasady wyszukiwania literatury fachowej (w tym obcojęzycznej) związanej z projektem inżynierskim. Określenie tematów projektów inżynierskich i opracowanie harmonogramu realizacji. Techniki i zasady opracowywania poszczególnych etapów projektu inżynierskiego. Przygotowanie i zaprezentowanie konspektu projektu inżynierskiego. Przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji dotyczącej własnego projektu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	I.12- Szczegółowe warunki przygotowywania projektów inżynierskich/ licencjackich zagadnień problemowych oraz przeprowadzania egzaminu dyplomowego na studiach I stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020.



	<p>Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.</p> <p>Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie.</p> <p>Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.</p> <p>Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metody podające m.in. wykład, pogadanka</p> <p>Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka</p> <p>Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 - ocena referowania</p> <p>U1 - ocena referowania i udziału w dyskusji</p> <p>U2 - ocena konspektu projektu inżynierskiego</p> <p>K1 - ocena z udziału w dyskusji</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz.</p> <p>Przygotowanie wystąpienia ustnego - 15 godz.</p> <p>Gromadzenie literatury - 15 godz.</p> <p>Konsultacje - 5 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 65 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w zajęciach laboratoryjnych - 30 godz.</p> <p>łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W04, GA_W10</p> <p>W2 - GA_W02</p> <p>U1 - GA_U01, GA_U06, GA_U08</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01</p> <p>W2 - InzGA_W03</p> <p>U1 - InzGA_U04</p> <p>U2 - InzGA_U03</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Praktyki (4 tygodnie)</b> 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	prof. dr hab. inż. Karolina Wójciak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
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:
K1. Absolwent jest gotów do kreatywnego doboru technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	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.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową z modułu stanowi w 100% ocena uzyskana z egzaminu.
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	<b>Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych</b> 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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna zasady rachunkowości, posiada wiedzę o zasadach sporządzania sprawozdań finansowych jednostek gospodarczych</p> <p>W2. Zna podstawowe zasady budowania planu i strategii marketingowej w usługowej działalności gastronomicznej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Umie sporządzić bilans jednostki gospodarczej i rachunek zysków i strat oraz prowadzić w podstawowym zakresie ewidencję księgową</p> <p>U2. Potrafi zaplanować strategię marketingową w działalności zakładu gastronomicznego</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi przekazywać i wykorzystywać podstawową wiedzę na temat zasad rachunkowości oraz marketingu usług gastronomicznych</p>
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	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gierusz B., Podręcznik do samodzielnej nauki księgowania, ODDK 2016</li> <li>Garbarski L. red., Marketing. Kluczowe pojęcia i praktyczne zastosowania, PWE 2011</li> <li>Sala J., Marketing w gastronomii, 2004</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Olchowicz I., Podstawy rachunkowości, Difin Warszawa 2016</li> <li>2. Mazur J., Zarządzanie marketingiem usług, Difin 2002</li> <li>3. Earle M., Earle R., Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych, podejście marketingowe, WNT Warszawa 2007</li> </ol>
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
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Średnia ocen z zaliczenia ćwiczeń i wykładów jest oceną końcową z przedmiotu.
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe</p> <p>Wykład 15/0,6</p> <p>Ćwiczenia 30/1,2</p> <p>Niekontaktowe</p> <p>Konsultacje 15/0,6</p> <p>Przygotowanie do zaliczenia 20/0,8</p> <p>Czytanie zalecanej literatury 20/0,8</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS</p>
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	<p>W1 - GA_W02</p> <p>W2 - GA_W09</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U06</p> <p>K1 - GA_K03, GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1, W2 - InzGA_W05</p> <p>U1, U2 - InzGA_U02</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przedmiot do wyboru 12</b> <b>Polska kuchnia tradycyjna i regionalna</b> 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	prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne.</p> <p>W2. Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować.</p> <p>U2. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa.</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>Praca zbiorowa, 2016, Kuchnia polska, PWE, Warszawa</li> <li>Żywczak K. 2014 Polska kuchnia regionalna, Wydawnictwo SBM, Warszawa</li> <li>Barowicz T. 2007 Polskie kuchnie regionalne, Wydawnictwo Klub Dla Ciebie, Warszawa</li> <li>Szymanderska H. 2004 Kuchnia Polska - Potrawy Regionalne, Wydawnictwo Świat Książki</li> <li>Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot</li> </ol>

	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	Test zawierający pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2, U1, U2). Prezentacja (efekty W1, W2, U1, U2, K1) K1 – dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: test w wersji papierowej/elektronicznej i prezentacja w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Test –50% Prezentacja – 50%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: kontaktowe (2 pkt ECTS) - wykład – 15 godz. - ćwiczenia – 30 godz. - zaliczenie – 2 godz. niekontaktowe (2 pkt ECTS) - studiowanie literatury – 43 godz. - przygotowanie prezentacji – 5 godz. - konsultacje – 5 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 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	<b>Przedmiot do wyboru 12</b> <b>Turystyka kulinarna</b> 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	prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
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:
K1. Wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach oraz dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	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. Atrakcyjność turystyczna wybranych kuchni świata. Formy promocji turystyki kulinarnej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Jędrzyak T., Woźniczko M., Orłowski D. 2015 Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa 2.Orłowski D., Puchnarewicz E. (red.) 2010 Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wydawnictwo Libron - Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie 3.Klein-Wrońska S. i in. (red.), 2014, Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 14, Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie. 4.Gaworecki W. W. 2010 Turystyka, PWE, Warszawa



	5.Artykuły naukowe (Turystyka Kulturowa, Turyzm, Studia Etnologiczne i Antropologiczne, Zeszyty Naukowe)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, film, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Test zawierający pytania kontrolne dotyczące poszczególnych efektów (W1, W2, U1, U2). Prezentacja (efekty W1, W2, U1, U2, K1) K1 – dodatkowo dyskusja i obserwacja. Forma dokumentacji: test w wersji papierowej/elektronicznej i prezentacja w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Test –50% Prezentacja – 50%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: kontaktowe (2 pkt ECTS) - wykład – 15 godz. - ćwiczenia – 30 godz. - zaliczenie – 2 godz. niekontaktowe (2 pkt ECTS) - studiowanie literatury – 43 godz. - przygotowanie prezentacji – 5 godz. - konsultacje – 5 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 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	<b>Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii</b> 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.	<p>Wiedza:</p> <p>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</p> <p>W2. Student zapozna się z pojęciami i zagadnieniami dotyczącymi składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>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</p> <p>U2. Student potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Świadoma odpowiedzialność zawodowa za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z: Chemia, Chemia żywności, Biochemia i chemia żywności
Treści programowe modułu	Biologicznie aktywne substancje występujące w ziołach. Surowce zielarskie i sposoby ich stosowania. Pozyskiwanie ekstraktów, naparów, nalewek z ziół. Zbiór, suszenie i przechowywanie ziół. Wybrane zioła, przyprawy i dodatki stosowane w gastronomii z uwzględnieniem konkretnych potraw i ich zastosowania.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	K. Hawkins „Przyprawy i zioła. Przewodnik po najznakomitszych przyprawach i ziołach” Wyd. MWK, 2008 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 konwersacyjny
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- pisemne zaliczenie, W2- pisemne zaliczenie, U1 - pisemne zaliczenie, U2 - pisemne zaliczenie, U3 - pisemne zaliczenie, K1 - pisemne zaliczenie.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie 100%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe wykłady - 30 godz. zaliczenie pisemne - 2 godz. Niekontaktowe studiowanie fachowej literatury - 31 godz. przygotowanie do zaliczenia - 8 godz. konsultacje 4 godz. Razem 75 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	<b>Sztuka kulinarna</b> 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-Wójcicka 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.	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>W1. Posiada rozszerzoną wiedzę na temat tradycyjnych, jak i innowacyjnych technik obróbki surowców spożywczych, prowadzących do wytworzenia nowych, odżywczych wyrobów.</p> <p>W2. Ma wiedzę na temat przygotowywania poszczególnych rodzajów potraw/deserów, przemian składników żywności w czasie przetwarzania i przechowywania.</p> <p>W3. Zna i rozumie konteksty przedstawiania gastronomii w sztuce, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w sztuce polskiej i zagranicznej.</p> <p><b>Umiejętności:</b></p> <p>U1. Potrafi wykorzystywać nowe sposoby przygotowywania potraw, opracowywać metody ich odpowiedniej obróbki, dobierając właściwe urządzenia.</p> <p>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.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>K1. Potrafi inspirować i organizować pracę, dba o estetykę przygotowanych potraw.</p> <p>K2. Wykazuje kreatywność w stosunku do doboru metod obróbki do odpowiednich rodzajów produktów, potrzeb klientów.</p>

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rataj A. (2006). Zwyczaje żywieniowe i sztuka kulinarna, a dziedzictwo kulturowe narodów.</li> <li>2. Chojnacka R., Przytuła J., Swulińska- Katulska A. (2012). Kuchnia polska. Encyklopedia sztuki kulinarnej.</li> <li>3. Gross S. (2007). Traveling to eat: food tourism grows in USA. USA Today.</li> <li>4. Segnit N. (2019). Sztuka gotowania.</li> <li>5. Świderski F. (2003). Towaroznawstwo żywności przetworzonej.</li> <li>6. Konik Ł. (2016). Gastronomia molekularna.</li> <li>7. Biller R. (2016). Ozdabianie potraw.</li> <li>7. Schuy E. (2013). Fotografia produktowa.</li> <li>8. Zagraniczne monografie i artykuły naukowe.</li> </ol>
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	<p>Sposoby weryfikacji</p> <p>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 projekt.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:  Dziennik prowadzącego, prezentacje/sprawozdania studentów, praca egzaminacyjna.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa z przedmiotu składa się z dwu elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– oceny z ćwiczeń,</li> <li>– oceny z pisemnej pracy zaliczeniowej wykładu (egzamin),</li> </ul> <p>Na ocenę końcową składa się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aktywność na zajęciach - 10%,</li> <li>– prezentacja sprawozdań i projektów, kolokwium - 30%,</li> </ul>

	<p>- praca pisemna w formie pytań problemowych z zakresu wiedzy obejmującej całość treści zawartych module kształcenia - 60%.</p> <p>Zaliczenie ćwiczeń jest warunkiem koniecznym do przystąpienia do egzaminu.</p> <p>Procent wiedzy wymaganej dla uzyskania oceny końcowej wynosi odpowiednio:</p> <p>bardzo dobry 91% - 100%,  dobry plus 81% - 90%,  dobry 71% - 80%,  dostateczny plus 61% - 70%,  dostateczny 51% - 60%,  niedostateczny 50% i mniej.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Wykłady:  <u>udział w wykładach</u> - wykład prowadzony w wymiarze 1 godz. tygodniowo ( 15x 1 godz. = 15 godz.).</p> <p>Ćwiczenia:  <u>udział w ćwiczeniach</u> - ćwiczenia prowadzone w wymiarze 2 godz. tygodniowo ( 15x 2 godz. = 30 godz.),  <u>przygotowanie do ćwiczeń</u> ( 15x 2 godz. = 30 godz.) czytanie zalecanej literatury, dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych.</p> <p>Udział w konsultacjach związany z przygotowaniem do zaliczenia (praca grupowa trzy-czterooosobowa) konsultacji (4 x 1 godz. = 4 godz.).</p> <p>Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu - 20 godz.</p> <p>Suma 99 godz. co odpowiada 4 pkt ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach - 15 godz.,  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz.,  - udział egzaminie - 2 godz.</p> <p>łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W04  W2 - GA_W06  W3 - GA_W08  U1 - GA_U03  U2 - GA_U05  K1 - GA_K01  K2 - GA_K04</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Trendy w gastronomii</b> 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 ocena 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 badawcze, także inspirowania innych osób. Docenia i szanuje, jak też jest gotów promować tradycje oraz dziedzictwo dotychczasowych osiągnięć w zakresie działań i promocji usług gastronomicznych w Polsce oraz Europie.	

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Bos, J. (2014). Rewolucja w rondel. Pobrane 20 maja 2014 z: <a href="http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php">http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php</a>.</li> <li>3. Chefs Table w hotelu Sheraton w Warszawie (2014). Pobrano 12 kwietnia 2014 z: <a href="http://www.go-fusion.pl/Chefs-Table--clinks-pol-34.html">http://www.go-fusion.pl/Chefs-Table--clinks-pol-34.html</a>.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>6. Kuchnia Fusion (bez daty). Pobrane 14 października 2013 z: <a href="http://www.go-fusion.pl/Kuchnia-fusion-cinfo-pol-36.html">http://www.go-fusion.pl/Kuchnia-fusion-cinfo-pol-36.html</a></li> <li>7. Kuchnia nowych czasów (2014). Pobrane 20 maja 2014 z: <a href="http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/kuchnia-nowych-czasow_180.html">http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/kuchnia-nowych-czasow_180.html</a>.</li> <li>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.</li> <li>9. Maffei, S., Parini, B. (2010). FOODMOOD. Mediolan, IT: Electa. Mruk, H., Sznajder, M. (2008). Neuromarketing. Poznań: Wyd. UP.</li> <li>10. Osiadacz, J. (2012). Innowacje w sektorze usług - przewodnik po systematyce oraz przykłady dobrych praktyk. Warszawa: PARP.</li> </ol>



	<p>11. Świątkowska, M. (2013). Komunikacja marketingowa jako komunikowanie wartości. W: Górską-Warsewicz, H.</p> <p>12. Świątkowska, M., Krajewski, K. (red.), Marketing żywności (s. 288). Warszawa: Wolters Kluwer.</p> <p>13. Whithehall, B. (2007). Molekularna magia. Food Serv., 1, 39-41.</p> <p>14. Woźniak, T. (2009). Kawior o smaku czekolady. Pobrane 20 maja 2014 z: <a href="http://www.wprost.pl">www.wprost.pl</a></p> <p>15. Vogelzang, M. (2010). Eat Love. Food concept by eating designer. Amsterdam, NE: BIS Publishers.</p> <p>16. Guixé, M. (2010). Food Designing. Roma: Maurizio Corraini s.r.l. Interaktywna restauracja w Londynie (2009). Pobrane 4 stycznia 2018 z: <a href="http://">http://</a></p> <p>17. Współczesne czasopisma o tematyce kulinarnej.</p>
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	<p>W1 - ocena przygotowania pracy kontrolnej-prezentacji,</p> <p>W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,</p> <p>U1 - ocena obrony pracy kontrolnej,</p> <p>U2 - ocena aktywności studenta na zajęciach w charakterze członka grupy dyskusyjnej,</p> <p>K1 - ocena studenta na zajęciach wykładowych.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Wykłady: Egzamin pisemny w formie opisowej.</p> <p>Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0).</p> <p>Praca kontrolna:</p> <p>Zasady oceniania: Zaliczenie z pracy kontrolnej wymaga uzyskania min. 50% pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. - ocena 4.0. Od 80 pkt. - ocena 5.0. Zaliczenie pracy kończy się jej prezentacją, obroną i ogólną, gremialną dyskusją. Dopuszcza się oceny półówkowe. W przypadku realizacji prac w składzie dwuosobowym, członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Spóźnienie w terminie przekazania i obrony pracy może powodować obniżenie oceny końcowej z przedmiotu.</p> <p>Ocena pracy: (do 100 pkt.)</p> <p>1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.)</p> <p>a) umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej (maks.5 pkt.)</p> <p>b) zestawienie i ocena charakterystycznych elementów pracy (maks. 40 pkt.)</p> <p>c) wykorzystanie i ocena charakterystycznych etapów pracy, niezbędnych przy opracowywaniu pracy (maks.20 pkt.)</p> <p>2. Spójność i logika założeń pracy (do 20 pkt.)</p> <p>3. Styl prezentacji i obrona pracy (komunikatywność, jakość techniczna, szata graficzna, czytelność przekazu, umiejętność obrony tez i wniosków itp.) (maks. 15 pkt.)</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Wykłady - 45 godz./1,8 ECTS</p> <p>Konsultacje- 8 godz./0,32 ECTS</p> <p>Zaliczenie - 2 godz./ 0,08 ECTS</p> <p>Przygotowanie do zajęć-5 godz./0,2 ECTS</p>

	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	<b>Seminarium dyplomowe 2</b> 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	Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego
Jednostka oferująca moduł	Jednostka, w której zatrudniony jest pracownik realizujący Seminarium dyplomowe 2
Cel modułu	Przygotowanie studenta do samodzielnego opracowania projektu inżynierskiego i przedstawienia go w formie prezentacji oraz bieżący nadzór nad postępem w pracach nad projektem.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student zna i rozumie zasady przygotowania projektu inżynierskiego oraz metodologii rozwiązywania problemów inżynierskich.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi przygotować i wygłosić prezentację na wybrany temat, argumentując swoje racje</p> <p>U2. Student potrafi wybierać literaturę fachową (w tym obcojęzyczną) związaną z tematem projektu inżynierskiego, korzystając z zasobów bibliotecznych, jak również z internetowych źródeł literaturowych.</p> <p>U3. Student potrafi opracować projekt inżynierski w postaci prezentacji multimedialnej</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły realizowane w semestrach 1-7
Treści programowe modułu	Prezentacja celu projektu inżynierskiego oraz analizy problemu dokonanej w oparciu o przegląd literatury fachowej związanej z zakresem projektu inżynierskiego. Prezentacja kolejnych etapów realizacji projektu inżynierskiego (poszukiwanie rozwiązań, decyzja, dokumentacja, oczekiwane rezultaty/podsumowanie). Prezentacja projektu inżynierskiego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Instrukcja I.12- Szczegółowe warunki przygotowywania projektów inżynierskich/licencjackich zagadnień problemowych oraz przeprowadzania egzaminu dyplomowego na studiach I stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020. 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, ocena projektu inżynierskiego U1 - ocena referowania U2 - ocena referowania U3 - ocena projektu inżynierskiego K1 - ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, formularze oceny projektów inżynierskich, projekty inżynierskie 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, GA_U06, GA_U08 U2 - GA_U01 U3 - GA_U06 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	<b>Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy</b> 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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wszystkie moduły realizowane w trakcie studiów.
Treści programowe modułu	Student 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. 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 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. łącznie 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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1- InzGA_U01 U2- InzGA_U02