



GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA

Karty opisu zajęć

Studia stacjonarne I stopnia od roku akademickiego 2025/2026

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty roślinne w gastronomii Plant-based raw materials and products 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 (2,64/3,36)
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Rozróżnia najczęściej występujące rodzaje diet W2. Zna i rozumie znaczenie składników odżywczych W3. Rozróżnia i opisuje procesy i zabiegi technologiczne W4. Zna i rozumie zastosowanie surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego przy projektowaniu wyrobów gastronomicznych W5. Charakteryzuje wartość odżywczą surowców i produktów pochodzenia roślinnego i grzybowego W6. Przedstawia i opisuje najważniejsze substancje bioaktywne występujące w surowcach i produktach pochodzenia roślinnego i grzybowego W7. Klasyfikuje żywność pochodzenia roślinnego i grzybowego na podstawie cech anatomicznych i gastronomicznych W8. Rozróżnia i charakteryzuje metody oceny jakości surowców i produktów W9. Przedstawia kontekst kulturowy surowców pochodzenia roślinnego i grzybowego</p> <p>Umiejętności:</p> <p>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</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów do współdziałania w grupie i wykonywania powierzonych obowiązków dbając o zasady BHP i estetykę pracy</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – GA_W01 W2 – GA_W01 W3 – GA_W04 W4 – GA_W04 W5 – GA_W05 W6 – GA_W05

	<p>W7 – GA_W05 W8 – GA_W05 W9 – GA_W08 U1 – GA_U02 U2 – GA_U02 K1 – GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	<p>Na wykładach omawiane są surowce i produkty pochodzenia roślinnego i grzybowego (warzywa, owoce, grzyby, zioła i przyprawy, zboża) z uwzględnieniem ich wartości odżywczej oraz możliwości wykorzystania w gastronomii. Wykłady obejmują również podstawowe informacje z zakresu utrwalania żywności.</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>Literatura podstawowa – „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego”, M. Mitek, K. Leszczyński, 2022, Wydawnictwo SGGW – „Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego”, K. Świetlikowska, 2008, Wydawnictwo SGGW</p> <p>Literatura uzupełniająca – „Analiza i ocena jakości żywności”, M. Piecyk, R. Wołosiak, 2022, Wydawnictwo SGGW</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji W1-9 - egzamin pisemny U1-2 - ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń U1, W4, W5 – projekt K1 - esej</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się egzamin pisemny archiwizowany w formie papierowej, dziennik prowadzącego archiwizowany w formie cyfrowej, esej archiwizowany w formie cyfrowej, projekt archiwizowany w formie cyfrowej, sprawozdania archiwizowane w formie papierowej</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z przedmiotu = ocena z ćwiczeń 40% + ocena z egzaminu 60%</p> <p>Ocena z ćwiczeń = ocena z wykonanej pracy projektowej; zaliczone sprawozdania z ćwiczeń oraz esej</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe – wykłady (30 godz./1,2 ECTS) – ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne (30 godz./1,2 ECTS) – egzamin (2 godz./0,08 ECTS) – konsultacje (4 godz./0,16 ECTS) łącznie – 66 godz./2,64 ECTS</p>

	<p>Godziny niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowanie do egzaminu (68 godz./2,72 ECTS) – przygotowanie projektów i eseju (16 godz./0,64 ECTS) <p>łącznie – 84 godz./3,36 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> – wykłady (30 godz./1,2 ECTS) – ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne (30 godz./1,2 ECTS) – egzamin (2 godz./0,08 ECTS) – konsultacje (4 godz./0,16 ECTS) <p>łącznie – 66 godz./2,64 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii Animal raw materials and products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,6/3,4)
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. Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy towaroznawczej w rozwiązywaniu problemów praktycznych dotyczących doboru surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego w zależności od rodzaju usługi i odbiorcy</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04 W2 - GA_W05 U1 - GA_U02 U2-GA_U07 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
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	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Czarniecka-Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, 2016 2. Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW, 2014 3. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J.: Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 4. Jaworska D.: Żywność pochodzenia zwierzęcego - wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wydawnictwo SGGW, 2014 <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skrabka-Błotnicka T.: Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego: surowce. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, 2007 2. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) wykład multimedialny 2) ćwiczenia laboratoryjne na stanowiskach oceny fizykochemicznej
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. Sprawozdanie, sprawdzian, egzamin - pytania problemowe lub otwarte dotyczące doboru surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego do rodzaju usługi i odbiorcy. Ocena wiarygodności i rzetelności źródeł z których czerpane są informacje do przygotowania sprawozdań. Ocena aktywności na zajęciach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 40% + ocena ze sprawdzianów 50% + ocena z aktywności na zajęciach 10%</p> <p>Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + ocena z ćwiczeń 50%.</p> <p>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"> - udział w wykładach = 30 godz./1,2 ECTS - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych = 30 godz./1,2 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń = 15 godz./0,6 ECTS - dokończenie sprawozdań = 10 godz./0,4 ECTS - przygotowanie do sprawdzianów 3 x 10 godz. = 30 godz./1,2 ECTS - udział w konsultacjach: 3 x 1 godz. = 3 godz./0,12 ECTS - przygotowanie do egzaminu: 30 godz./1,2 ECTS - obecność na egzaminie: 2 godz./0,08 ECTS <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"> - udział w wykładach = 30 godz./1,2 ECTS - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych = 30 godz./1,2 ECTS - udział w konsultacjach: 3 x 1 godz. = 3 godz./0,12 ECTS - obecność na egzaminie: 2 godz./0,08 ECTS <p>Łącznie 63 godz. co odpowiada 2,6 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Chemia ogólna General chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)
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>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U01 U2 - GA_U02 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
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,

	<p>polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry, skrobia, celuloza. Aminokwasy.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: badanie właściwości poszczególnych grup związków nieorganicznych, reakcje charakterystyczne dla grup funkcyjnych związków organicznych.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 6. Lipiński W. (red): Toksyczne substancje chemiczne. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 7. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej. Wyd. Nauk. PWN, 2020.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2: ocena pracy pisemnej U1, U2, K01: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
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>łącznie 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.;</p> <p>w konsultacjach - 10 godz.; w zaliczeniu 5 godz.</p> <p>łącznie 75 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej Fundamentals of organic and inorganic chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)
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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym i jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: właściwości kwasów, wodorotlenków i soli. Reakcje w roztworach wodnych: dysocjacja, hydroliza soli, zobojętnianie, roztwory buforowe. Właściwości roztworów właściwych i koloidalnych, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, 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 -

	<p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 6. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna synteza organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2: ocena pracy pisemnej U1, U2, K01: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych 40% Egzamin 60%
Bilans punktów ECTS	<p>Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i zaliczeniu końcowym 5 godz. Udział w konsultacjach 10 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 godz. Studiowanie literatury 30 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 30 godz. łączny nakład pracy studenta 150 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 30 godz.; w ćwiczeniach - 30 godz.; w konsultacjach - 10 godz.; w zaliczeniu 5 godz. łącznie 75 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,48/2,52)
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 studenta z wiadomościami teoretycznymi dotyczącymi morfologii, fizjologii i ekologii mikroorganizmów oraz ich rolą w produkcji, przechowywaniu i użytkowaniu żywności. Zapoznanie studenta z technikami pracy mikrobiologicznej: izolowanie mikroorganizmów, posiewy, prowadzenie hodowli, barwienie preparatów mikroskopowych, oznaczanie liczebności, charakterystyką morfologii i fizjologii mikroorganizmów.
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 definicje, pojęcia i procesy z zakresu mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności
	W2. Student zna i rozumie rolę mikroorganizmów podczas wytwarzania i przechowywania żywności
	Umiejętności:
	U1. Student w oparciu o dostarczoną metodykę potrafi przeprowadzić eksperymenty, opisać wyniki, obserwacje i wyciągnąć wnioski z zakresu mikrobiologii
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest świadomy społecznych, zdrowotnych i ekonomicznych konsekwencji obecności mikroorganizmów w środowisku, żywności i przemyśle spożywczym	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	W1 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U01
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Poglądy na współczesną klasyfikację mikroorganizmów. Bezkórkowe formy życia, wirusy i priony. Budowa i cykl życiowy wirusów. Charakterystyka bakterii i grzybów mikroskopowych (morfologia, wymagania środowiskowe, cechy genetyczne, biochemiczne, fizjologiczne, przykłady gatunków). Mikrobiologiczny rozkład substancji organicznej. Oddychanie tlenowe i fermentacje w komórkach bakterii i grzybów mikroskopowych oraz znaczenie tych procesów dla mikrobiologii żywności. Znaczenie mikroorganizmów w powstawaniu produktów spożywczych, wpływ obecności i

	<p>rodzaju mikroorganizmu na jakość, trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: zasady przygotowania pożywek mikrobiologicznych oraz szkła i sprzętu laboratoryjnego do prac mikrobiologicznych oraz poznanie wybranych metod badania mikroorganizmów: sporządzanie preparatów mikroskopowych, barwienie, posługiwanie się mikroskopem świetlnym, techniki posiewu i hodowli drobnoustrojów, izolacji czystych kultur, oznaczania liczebności drobnoustrojów. Poznanie cech charakterystycznych wybranych rodzin bakterii, wybranych grzybów strzępkowych i drożdży, poznanie testów pozwalających na ich wykrycie. Poznanie mikroflory wybranych produktów spożywczych. Poznanie jak czynniki fizyczne i chemiczne wpływają na jakość mikrobiologiczną żywności.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa: 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 i aktualizowane wydania.</p> <p>Literatura uzupełniająca: Baj J. Mikrobiologia, Wyd. PWN 2018 Wskazane przez prowadzącego aktualne artykuły naukowe dotyczące mikrobiologii ogólnej i żywności np.: z czasopisma „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, doświadczenia laboratoryjne, referat
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2- wykład/ oceny z kolokwium U – doświadczenie laboratoryjne/ ocena z wykonania obserwacji mikroskopowej, ocena z wykonania doświadczenia doświadczenie laboratoryjne/ zaliczenie sprawozdań, K - referat / ocena z referatu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa =(W1,W2 80%)+U10%+K10%
Bilans punktów ECTS	Wykłady (30 godzin /1,2 ECTS) ćwiczenia laboratoryjne(30 godzin /1,2 ECTS) konsultacje (2 godziny /0,08ECTS) przygotowanie do kolokwium i ćwiczeń (30 godzin/1,2 ECTS) przygotowanie sprawozdań (6 godzin/0,24 ECTS) czytanie literatury i przygotowanie do wystąpienia ustnego (2 godziny /0,08 ECTS) przygotowanie do zaliczenia materiału wykładowego (25 godzin/ 1 ECTS) razem godzin 125 / 5 ECTS liczba godzin kontaktowych – 62 / ECTS 2,48 liczba godzin nie kontaktowych 63 / ECTS 2,52
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Wykłady (30 godzin/1,2ECTS) ćwiczenia laboratoryjne (30 godzin/1,2 ECTS) konsultacje (2 godziny /0,08ECTS) razem 62 godzin/ ECTS 2,48

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne Equipment and devices in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,54/3,46)
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych</p> <p>W2. Zna i rozumie 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>Umiejętności:</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 zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Potrafi podejmować działania świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1- GA_W03 W2 - GA_W02 U1 - GA_U03 U2 - GA_U06 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	W1 - InzGA_W01 W2- InzGA_W04 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U03
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,

	<p>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</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Glissen W. 2011. Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3 2. Hoszek W. 2005. Urządzenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B, Warszawa. 3. Neryng A. 2003. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. SGGW Warszawa. 4. Kasperek A., Kondratowicz M. 2017. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP Warszawa. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Jastrzębski W. 1997. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Metody podające m.in. wykład, dyskusja, Metody problemowe m.in. obrona ustna projektu, dyskusja, pogadanka</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 – kolokwia, pisemny egzamin U1, U2 - prace projektowe, obrona projektów K1 - udział w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe.</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%. Ocena końcowa - ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz. (1,2 ECTS) - udział w zajęciach laboratoryjnych –30 godz., (1,2 ECTS) - egzamin – 3 godz. (0,12 ECTS) - konsultacje 3 godz. (0,12 ECTS) <p>łącznie 2,54 ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie wystąpienia ustnego – 30 godz. 1,2 ECTS - przygotowanie do egzaminu - 30 godz. 1,2 ECTS - przygotowanie do kolokwium -26 godz. 1,2 ECTS <p>łącznie: 3,46 ECTS łącznie nakład pracy studenta to 152 godz. co odpowiada 6 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w zajęciach laboratoryjnych – 30. godz., - udział w wykładach - 30 godz. - konsultacje – 3 godz. - egzamin – 3 godz. <p>łącznie: 66 godz. (2,54 ECTS)</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Savoir vivre Savoir vivre
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarna
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,72/0,28)
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 przestrzeni publicznej, w tym również i środowisku akademickim
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna i rozumie podstawowe zasady savoir-vivre'u obowiązujące w różnych obszarach przestrzeni publicznej, również akademickiej
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi zastosować zasady savoir-vivre'u w różnych sytuacjach w przestrzeni publicznej, również akademickiej
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kompetencje społeczne:
	K1. Student jest gotów do właściwego zastosowania zasad etyki w relacjach interpersonalnych w życiu prywatnym oraz środowisku akademickim
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	W1- InzGA_W05
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. Zasady dotyczące etyki w relacjach interpersonalnych w przestrzeni publicznej – restauracja, kino, teatr, środki transportu, sąsiedzi.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Wocław W. „Savoir-vivre, czyli jak ułatwić sobie życie”, wyd. Bosz, 2016 2. Stryjeńska Z. „Savior-Vivre”, wyd. Bosz, 2019 Literatura uzupełniająca: 1. Pakuła A. „Z klasą w biznesie”, 2022
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena zaliczenia końcowego U1 - ocena zaliczenia końcowego

	<p>K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu Końcowym</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 100% ocena z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./0,6 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), <p>łącznie – 18 godz./0,72 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), - studiowanie literatury (2 godz./0,08 ECTS), <p>łącznie 7 godz./0,28 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./0,6 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), <p>łącznie – 18 godz./0,72 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
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 efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: - ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody - ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów - ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach - ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów - skoki startowe, nawroty odkryte i kryte - nurkowanie w głąb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, - udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977

	<p>Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977</p> <p>Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999</p> <p>Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
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>
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>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
KOMPETENCJE SPOŁECZNE:	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
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 (jeśli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i 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	<p>Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006.</p> <p>Grządziel. G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000.</p> <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"> - 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	<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>
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>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -English B2 Foreign Language - 1 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 wypowiadania się na tematy ogólne
	U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży
	U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa
	U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się	
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	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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>Literatura podstawowa: 1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024</p> <p>Literatura uzupełniająca: 1.E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe.</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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny. U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 godz./0,8 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w ćwiczeniach – 30 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -Niemiecki B2 Foreign Language - 1 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 wypowiadania się na tematy ogólne
	U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży
	U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa
	U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się	
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	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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 podstawowa: S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019 Literatura uzupełniająca: J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie
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. U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdzian pisemny – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 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 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 1 -Rosyjski B2 Foreign Language - 1 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	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 w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 wypowiadania się na tematy ogólne
	U2. Odpowiada na pytania dotyczące artykułów, reportaży
	U3. Konstruuje w formie pisemnej notatki z wykorzystaniem omówionych treści oraz wprowadzonego słownictwa
	U4. Stosuje w wąskim zakresie słownictwo oraz zwroty z obszaru dyscypliny związanej z kierunkiem studiów
Kompetencje społeczne:	
K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się	
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	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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.

	<p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Махнач А., Из первых уст. Русский язык для среднего уровня, Warszawa 2021 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025 2. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie
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.</p> <p>U4-ocena dłuższych wypowiedzi ustnych, pisemnych oraz prac domowych.</p> <p>K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora.</p> <p>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz.</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 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	<ul style="list-style-type: none"> - udział w ćwiczeniach – 30 godzin - udział w konsultacjach – 1 godziny <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Podstawy żywienia człowieka Bases of human nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. 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 i rozumie najważniejsze metody stosowane do oceny stanu odżywienia</p> <p>W4. student zna i rozumie 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 jest gotów przekazywać swoją wiedzę również poza środowiskiem akademickim</p>
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 (jeśli dotyczy)	-
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 podstawowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska Literatura uzupełniająca: 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) wykonanie prezentacji multimedialnej 6) obrona projektu diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 - projekt diety, ocena z kolokwium, zaliczenie końcowe U1 U2 U3 - ocena z wykonania projektu i jego obrony K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium archiwizowane w formie papierowej, projekty archiwizowane w formie cyfrowej, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe.
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. Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 50% + ocena z ćwiczeń 50%

Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz./1,2 ECTS, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./1,2 ECTS, - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych 18 godz./0,72 ECTS - przygotowanie projektów i analiza diet – 21 godz./0,84 ECTS, - udział w konsultacjach 6 godz./0,24 ECTS, - przygotowanie do zaliczenia 20 godz./0,8 ECTS <p>łącznie nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. <p>łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Podstawy dietetyki w gastronomii Basics of dietetics in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. 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 i rozumie wpływ składników odżywczych na rozwój chorób dietozależnych</p> <p>W2. Ma wiedzę dotyczącą znaczenia różnych diet w profilaktyce chorób</p> <p>W3. Zna i 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>
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 (jeśli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; omówienie podstawowych typów diet stosowanych w dietoterapii i profilaktyce chorób dietozależnych. Ćwiczenia obejmują wyliczenie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,

	analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. NIZP-PZH, red. M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka” Helena Ciborowska, Artur Ciborowski. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2021. 2. „Dietetyka: żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” pod redakcją Mirosława Jarosza, Warszawa: Instytut Żywności i Żywienia, 2017
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Kcalmar, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) pogadanka 4) ułożenie jadłospisu 5) wykonanie prezentacji multimedialnej 6) obrona projektu diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2, W3- projekty diet, ocena z kolokwium, zaliczenie końcowe, U1 U2 U3- ocena z wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium archiwizowanie w formie papierowej, projekty archiwizowane w formie cyfrowej, 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> <p>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 50% + ocena z ćwiczeń 50%</p>
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz./1,2 ECTS, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz./1,2 ECTS,, - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych 18 godz./0,72 ECTS - przygotowanie projektów i analiza diet - 21 godz./0,84 ECTS, - udział w konsultacjach 6 godz./0,24 ECTS, - przygotowanie do zaliczenia 20 godz./0,8 ECTS <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. <p>Łącznie 61 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Matematyka z elementami statystyki Mathematics with elements of statistics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,68/1,32)
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 wprowadzenie studentów w wybrane zagadnienia algebry liniowej i analizy matematycznej oraz zapoznanie ich 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. Student zna i rozumie zastosowanie narzędzi analizy statystycznej w badaniu i ocenie procesów gastronomicznych.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi operować metodami macierzowymi przy modelowaniu zjawisk i procesów w gastronomii
	U2. Student potrafi rozwiązywać zagadnienia optymalizacyjne rzeczywistych procesów gastronomicznych 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 gotów do podejmowania odpowiedzialności za realizację zadań wykonywanych zespołowo.	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2 - GA1A_W01 U1, U2 - GA1A_U02 U3 - GA1A_U04 K1 - GA1A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1-InzGA_W01 W2-InzGA_W01 U1-InzGA_U01 U2-InzGA_U01 U3-InzGA_U01
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	Zakres treści obejmuje wybrane elementy algebry liniowej i analizy matematycznej, w tym macierze, układy równań liniowych, granice i ciągłość funkcji oraz rachunek różniczkowy funkcji jednej zmiennej wraz z jego zastosowaniami w rozwiązywaniu problemów ekstremalnych.

	Część statystyczna obejmuje interpretację podstawowych statystyk opisowych, analizę zależności między zmiennymi z wykorzystaniem współczynnika korelacji i regresji liniowej, charakterystykę podstawowych rozkładów zmiennych losowych, a także estymację punktową i przedziałową oraz formułowanie i weryfikację hipotez statystycznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jurańska R. Matematyka dla studentów kierunków przyrodniczych, wyd. Uniwersytet Rzeszowski, 2024 2. Baścik-Remisiewicz A., Chincińska I., Mikłaszewska M. Wybrane zagadnienia ze statystyki i matematyki. Przewodnik do ćwiczeń dla studentów biologii, wyd. Uniwersytet Gdański, 2020 3. Kończak G. Statystyka opisowa i matematyczna z arkuszem kalkulacyjnym Excel, wyd. Uniwersytet Ekonomiczny (Katowice), 2018 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kusiak J. Optymalizacja : wybrane metody z przykładami zastosowań, wyd. PWN, 2021 2. Kusztełak P., Cwiakowski P., Kopczevska K. Microsoft Excel w zastosowaniach statystycznych: praktyczne przykłady analiz ekonomicznych i biznesowych, wyd. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2021.
Planowane formy i metody dydaktyczne	<p>Formy dydaktyczne: wykład i ćwiczenia audytoryjne, Metody dydaktyczne: dyskusja, pokaz + obserwacja, realizacja zadań przedmiotowych, praca grupowa.</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji: W1, W2 – ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania projektowego U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach oraz ocena pracy w grupie nad projektem statystycznym</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace zaliczeniowe-częstkowe, projekt grupowy, egzamin końcowy (archiwizowane w formie papierowej); dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń</p> <p>Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianu 1 (15%) + ocena ze sprawdzianu 2 (15%) + ocena pracy grupowej (projektu, 15%) + aktywność (5%)</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykład (30 godz./1,2 ECTS), – ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), – egzamin (4 godz./0,16 ECTS). <p>łącznie – 67 godz./2,68 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), – studiowanie literatury (5 godz./0,2 ECTS), – przygotowanie do egzaminu (15 godz./0,6 ECTS), – przygotowanie projektu (3 godz./0,12 ECTS), <p>łącznie 33 godz./1,32 ECTS</p>

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none">– wykład (30 godz./1,2 ECTS),– ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS),– konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),– egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie – 67 godz./2,68 ECTS.
---	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Analiza instrumentalna Instrumental analysis
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,8/3,2)
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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U07 K1 - GA_K01
Wymagania wstępne i dodatkowe	U1 - InzGA_U02
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, fizyka
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 obowiązkowa: 1. Wierciński J. Przewodnik do ćwiczeń z instrumentalnej analizy chemicznych składników żywności. WAR, Lublin, 1999, 2004. Literatura zalecana:

	1. Szczepaniak W. (red.). Metody instrumentalne w analizie chemicznej. PWN, Warszawa, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, 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 – aktywność na zajęciach. 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	Formy zajęć: wykład – 30 godz. (1,2 ECTS), ćwiczenia – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 8 godz. (0,3 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS), przygotowanie do zajęć – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie sprawozdań – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu – 50 godz. (2 ECTS) Razem 150 godz. (6 ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz. (1,2 ECTS); w ćwiczeniach – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 8 godz. (0,3 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS) łącznie 70 godz. co odpowiada 2,8 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Analiza sensoryczna żywności Sensory analysis of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,8/3,2)
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
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - GA_W05 U1 - GA_U02, GA_U07 K1 - GA_K01
Wymagania wstępne i dodatkowe	U1 - InzGA_U02
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, podstawy fizjologii człowieka, podstawy analizy statystycznej
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	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <p>1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008.</p> <p>Literatura zalecana:</p> <p>1. N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1 – praca pisemna.</p> <p>U1 – ocena wykonania sprawozdania i interpretacji przez studenta wyników przeprowadzonych eksperymentów.</p> <p>K1 – aktywność na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace egzaminacyjne, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena z ćwiczeń – 50% oceny końcowej</p> <p>Ocena z egzaminu – 50% oceny końcowej</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć: wykład – 30 godz. (1,2 ECTS), ćwiczenia – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 8 godz. (0,3 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS), przygotowanie do zajęć – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie sprawozdań – 15 godz. (0,6 ECTS), przygotowanie do egzaminu – 50 godz. (2 ECTS)</p> <p>Razem 150 godz. (6 ECTS)</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach – 30 godz. (1,2 ECTS); w ćwiczeniach – 30 godz. (1,2 ECTS), konsultacje – 8 godz. (0,3 ECTS), egzamin – 2 godz. (0,1 ECTS)</p> <p>Łącznie 70 godz. co odpowiada 2,8 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Biochemia i chemia żywności Biochemistry and food chemistry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,68/2,32)
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. Zna i rozumie procesy metaboliczne zachodzące w organizmie oraz mechanizmy regulowania przemian biochemicznych
	2. Zna składniki żywności i rozumie ich przemiany metabolicznych oraz przemiany zachodzące 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	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01 W2 - GA_W05 U1 - GA_U07 U2 - GA_U02 U3 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna/Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej
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	Literatura podstawowa: Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2022, Sikorski Z. Chemia żywności t. 1, 2 i 3, Wyd. WNT, 2017 Literatura uzupełniająca: Hames B. D., Hooper N. M. Krótkie wykłady Biochemia. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021 Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2018
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 - wykonanie eksperymentów i sprawozdania U2-wykonanie 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 Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe - egzaminy archiwizowane w formie papierowej; wybrane sprawdziany i sprawozdania z ćwiczeń archiwizowanie w formie papierowej; dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: ocena z egzaminu pisemnego 80% + ocena z ćwiczeń 20%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Liczba godzin kontaktowych: Wykłady (30 godz./1,2 ECTS) Ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) Egzamin (4 godz./0,16 ECTS) Konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) łącznie 67 godz./2,68 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych: przygotowanie do zajęć (5 godz./0,2 ECTS) przygotowanie do egzaminu (30 godz./1,2 ECTS) przygotowanie do sprawdzianów (23 godz./0,92 ECTS) łącznie 58 godz./ 2,32 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady (30 godz./1,2 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) łącznie 67 godz./2,68 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,72/0,28)
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 oraz wykształcenie umiejętności ich prawidłowego stosowania w działalności gospodarczej sektora 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 kluczowe wymagania prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością oraz podstawowe funkcje instytucji odpowiedzialnych za nadzór nad rynkiem żywności.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi biegle wyszukiwać, analizować i interpretować przepisy prawa żywnościowego, wykorzystując w tym celu wiarygodne źródła, w tym oficjalne bazy aktów prawnych, a także systematycznie aktualizować i pogłębiać swoją wiedzę o obowiązujących regulacjach.</p> <p>U2. Student potrafi dokonać oceny zgodności stanu faktycznego w zakresie produkcji, obrotu i jakości żywności z obowiązującymi regulacjami prawa żywnościowego.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student wykazuje gotowość do ponoszenia etycznej, zawodowej i społecznej odpowiedzialności za bezpieczeństwo i jakość żywności, aktywnie dążąc do ciągłego poszerzania swojej wiedzy w zakresie prawa żywnościowego i gwarantując jego rzetelne, świadome przestrzeganie w praktyce.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02; GA_W011 U1 - GA_U04, GA_U06 U1, U2 - GA_U04 K1 - GA_K02, GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W05 U1 - InzGA_U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	Pojęcie, przedmiot i źródła prawa żywnościowego. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF). Przepisy prawne regulujące

	dotyczące stosowania dodatków do żywności, wzbogacania żywności oraz suplementów diety. Nowa żywność. Sytuacja prawna żywności dla określonych grup. Powiadomienie o produktach wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu. Regulacje dotyczące znakowania żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rejestracja i zatwierdzanie zakładów żywieniowo-żywnościowych. Organy urzędowej kontroli żywności. Odpowiedzialność producentów za naruszenie przepisów prawa.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Akty prawne Unii Europejskiej z zakresu prawa żywnościowego (EUR-Lex) 2. Krajowe akty prawne z zakresu prawa żywnościowego (Internetowy System Aktów Prawnych – ISAP) Literatura uzupełniająca: 1. Komunikaty, przewodniki i wytyczne instytucji, organów i jednostek organizacyjnych Unii Europejskiej oraz krajowych odpowiedzialnych za nadzór nad rynkiem żywności. 2. Leśkiewicz K. (2020) Prawo żywnościowe. Wydawnictwo C.H. Beck.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, analiza przypadków, pokaz, dyskusja kierowana. / W przypadku studentów, którzy nie mają usprawiedliwionej nieobecności lub opuścili zbyt wiele wykładów, pisemne zadanie wyrównawcze (referat polegający na uzupełnianiu luk w tekście na podstawie analizy samodzielnie wyszukanych przepisów prawa żywnościowego).
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – pisemne zaliczenie przedmiotu sprawdzające znajomość treści wykładów U1 - pytania problemowe lub otwarte w zaliczeniu pisemnym, wymagające analizy i interpretacji przepisów prawa żywnościowego U2 – pisemne zaliczenie przedmiotu sprawdzające znajomość treści wykładów K1 – pytania problemowe lub otwarte w zaliczeniu pisemnym, wymagające od studenta odniesienia się do etycznych, zawodowych i prawnych aspektów bezpieczeństwa i jakości żywności FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prowadzący zajęcia odnotowuje obecność studentów na listach obecności, archiwizuje pisemne zaliczenia przedmiotu, kopie usprawiedliwień nieobecności i/lub zadania wyrównawcze (referaty) przygotowane przez studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Do pisemnego zaliczenia przedmiotu mogą przystąpić wyłącznie studenci, którzy spełniają jeden z poniższych warunków: (i) uczestniczyli we wszystkich wykładach przewidzianych programem, lub (ii) usprawiedliwili ewentualne nieobecności na wykładach odpowiednimi zaświadczeniami, lub (iii) w przypadku nieusprawiedliwionych nieobecności lub znacznej liczby nieobecności, nawet usprawiedliwionych, przygotowali referaty stanowiące

	<p>formę rekompensaty za brak udziału w poszczególnych wykładach.</p> <p>Ocena końcowa z przedmiotu = 100% ocena z zaliczenia pisemnego.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./0,6 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) <p>łącznie – 18 godz./0,72 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu (7 godz./0,28 ECTS) <p>łącznie 7 godz./0,28 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./0,6 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) <p>łącznie 18 godz./0,72 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej 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 zna i rozumie 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</p> <p>W3. Student ma wiedzę na temat metod i technik stosowanych w technologii żywności i produkcji gastronomicznej. Student ma wiedzę na temat wpływu operacji jednostkowych, procesu technologicznego (m. in. obróbka wstępna i termiczna) na jakość żywności i potraw</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi ocenić zmiany jakości surowców i półproduktów w zależności od sposobu ich przetworzenia, rozróżniając zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych etapów procesu technologicznego</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest świadomy odpowiedzialności zawodowej oraz wpływu poszczególnych operacji jednostkowych i procesu technologicznego na jakość żywności i zdrowotną przygotowywanych potraw</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – GA_W01 W2 – GA_W09, GA_W11 W3 – GA_W04, GA_W01 U1 – GA_U02 K1 – GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
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,

	<p>omówienie zmian barwy żywności (barwniki, brązowanie enzymatyczne i nieenzymatyczne), metody przetwarzania i utrwalania żywności, kategorie żywności.</p> <p>Ćwiczenia obejmują zagadnienia dotyczące gospodarowania i postępowania z surowcem, organizację i planowanie produkcji gastronomicznej, wpływu różnych czynników, etapów obróbki wstępnej i metod obróbki termicznej, różnych metod przetwarzania na jakość żywności i potraw.</p>														
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2. Technologia gastronomiczna - praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016 3. Ogólna technologia żywności – pod redakcją Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2013; ISBN 978-83-7583 <p>Literatura uzupełniająca: Najnowsze numery czasopism naukowych z zakresu technologii żywności i technologii gastronomicznej: Żywność. Nauka. Technologia. Jakość; Przemysł Spożywczy; Przegląd gastronomiczny</p>														
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna, dyskusja 2. ćwiczenia laboratoryjne w formie zajęć praktycznych 3. wykład - prezentacja multimedialna, dyskusja 														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2, W3 - pisemny egzamin, oceny ze sprawdzianów U1 - pisemny egzamin, oceny ze sprawdzianów, poprawne wypełnianie kart sprawozdawczych z przeprowadzonych doświadczeń K1 - zaliczenie kompetencji społecznych na podstawie dyskusji prowadzonej podczas ćwiczeń oraz przygotowanego przez studentów referatu.</p> <p>dziennik prowadzącego, sprawozdania z ćwiczeń, sprawdziany, egzamin pisemny</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>< 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 ocen uzyskanych ze wszystkich sprawdzianów pisemnych. Zaliczenie ćwiczeń wymaga zaliczenia kompensacji społecznych.</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./1,2 ECTS - udział w ćwiczeniach – 45 godz./1,8 ECTS</p>														

	<ul style="list-style-type: none"> - obecność na egzaminie – 2 godz./0,08 Razem godzin kontaktowych 77/3,08 pkt ECTS - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz./0,8 ECTS - dokończenie sprawozdań – 14 godz./0,56 ECTS - studiowanie literatury 12 godz./0,48 ECTS - przygotowanie do kolokwii i egzaminu – 30 godz./1,2 ECTS Razem godzin niekontaktowych 76/3,04 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz./1,2 ECTS - udział w ćwiczeniach – 45 godz./1,8 ECTS - udział w konsultacjach – 2 godz./0,08 ECTS - obecność na egzaminie – 2 godz./0,08 ECTS łącznie 79 godz./3,16

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	BHP z ergonomią Occupational safety and health with ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,68/0,32)
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 Student 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 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 Student jest gotów do dbania o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W11 U1 - GA_U09 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W04
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna, przedmiot, zakres, zadania i cele, geneza i rozwój. Układ człowiek- obiekt techniczny - podstawowe funkcje układu. Obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Diagnostyka w ergonomii, optymalizacja warunków pracy. Struktura przestrzenna stanowisk pracy – wymagania dotyczące przekazu i odbioru informacji. Organizacja pracy i czas pracy. Zmęczenie – przyczyny, postacie, konsekwencje, profilaktyka. Prawna ochrona pracy. Identyfikacja zagrożeń oraz ocena i analiza ryzyka zawodowego. Czynniki niebezpieczne, szkodliwe i

	uciążliwe w środowisku pracy. Analiza przyczyn i okoliczności wypadków.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2020 2. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 3. Wieczorek S. Ergonomia. Wyd. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg. 2014. 4. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia, np. <i>Bezpieczeństwo pracy. Nauka i Praktyka, Atest, Przyjaciel przy pracy.</i> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kodeks pracy, rozporządzenia wykonawcze
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>SPOSOBY WERYFIKACJI:</p> <p>W1 - sprawdzian pisemny / testowy U1 - sprawdzian pisemny / testowy K1 - sprawdzian pisemny / testowy</p> <p>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: sprawdzian testowy, archiwizowanie w formie papierowej, dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa = ocena ze sprawdzianu testowego pisemnego 100%.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest pozytywna ocena z zaliczenia końcowego oraz obecność na wykładach (co jest wymagane Regulaminem Studiów UP w Lublinie).</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykład (15 godz./0,6 ECTS), – konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), <p>łącznie – 17 godz./0,68 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – studiowanie literatury (3 godz./0,12 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz./0,2 ECTS), <p>łącznie – 8 godz./0,32</p> <p>łącznie 25 godz./1 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> – wykład (15 godz./0,6 ECTS), – konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), <p>łącznie – 17 godz./0,68 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: - koszykówki - podania i 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.

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

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Agnieszka Błaszczak
Jednostka oferująca moduł	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma podstawową wiedzę o fizjologii wysiłku fizycznego w aspekcie prozdrowotnego stylu życia
	Umiejętności:
	1. Potrafi kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu
Kompetencje społeczne:	1. Jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki oraz bhp w kontaktach interpersonalnych
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: <ul style="list-style-type: none"> - ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody - ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów - ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach - ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów - skoki startowe, nawroty odkryte i kryte - nurkowanie w głąb i na odległość - elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, - udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977

	<p>4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999</p> <p>5. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
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>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -English B2 Foreign Language - 2 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów Kompetencje społeczne: K1. Jest gotów do ciągłego doształcania się
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 efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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,

	<p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa: 1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024</p> <p>Literatura uzupełniająca: 1.E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe.</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. U2 – ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz prac domowych.. U3 – ocena wypowiedzi ustnych U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych. K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 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 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
---	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -Niemiecki B2 Foreign Language - 2 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów Kompetencje społeczne: K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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.

	<p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa: S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019</p> <p>Literatura uzupełniająca: J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie</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. U2 – ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz prac domowych.. U3 – ocena wypowiedzi ustnych U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych. K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 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	<ul style="list-style-type: none"> - udział w ćwiczeniach – 30 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina <p>łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 2 -Rosyjski B2 Foreign Language - 2 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia. Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 formułowania dłuższych wypowiedzi na tematy ogólne z wykorzystaniem elementów języka specjalistycznego
	U2. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem tekstów o tematyce bieżącej oraz artykułów popularno-naukowych
	U3. Odpowiada na pytania dotyczące dłuższych wypowiedzi, wykładów, prezentacji
	U4. Konstruuje w formie pisemnej notatki, raporty z wykorzystaniem słownictwa oraz zwrotów z dyscypliny związanej ze studiowanym kierunkiem studiów
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów do ciągłego dokończenia się	
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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,

	<p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Махнач А., Из первых уст. Русский язык для среднего уровня, Warszawa 2021 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025 2. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie
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 oraz prac domowych..</p> <p>U3 – ocena wypowiedzi ustnych</p> <p>U4 – ocena dłuższych wypowiedzi pisemnych oraz prac domowych.</p> <p>K1 – ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 30 godz.</p> <p>Konsultacje: 1 godz.</p> <p>RAZEM KONTAKTOWE: 31 godz. / 1,2 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 10 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów: 9 godz.</p> <p>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 19 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	<ul style="list-style-type: none"> - udział w ćwiczeniach – 30 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Inżynieria produkcji w gastronomii Production engineering in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,64/2,36)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Marcin Mitrus
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii Procesowej
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom wybranych zagadnień z zakresu Inżynierii procesowej niezbędnych dla zrozumienia podstawowych operacji i procesów jednostkowych występujących w przetwórstwie spożywczym. Podbudowa matematyczna opisująca te procesy daje podstawy do dalszych studiów z zakresu inżynierii branżowych oraz technologii i projektowania przetwórstwa rolno-spożywczego.
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 procesy i operacje jednostkowe występujące w przetwórstwie spożywczym</p> <p>W2. Student zna 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>
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
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 adsorbenty, adsorpcja i adsorbenty, desorpcja. Liofilizacja - opis procesu, zastosowanie w przemyśle spożywczym. Krystalizacja - ogólna charakterystyka procesu, kinetyka krystalizacji, krystalizatory. Procesy membranowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Lewicki P. : Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, WNT, Warszawa, 2014. 2. Konopacka-Łyskawa D., Makoś-Chełstowska P., Rybarczyk P., Szulczyński B., Andrzejewski T., Konopacka-Łyskawa D., Gębicki J., Hołowacz I.: Inżynieria chemiczna i procesowa – wybrane zagadnienia, Wydawnictwo Politechniki Gdańskiej, 2024. Literatura uzupełniająca: 3. Zarzycki R.: Dyfuzyjny ruch masy, PWN, 2020.
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	Godziny kontaktowe - wykłady (30 godz./1,2 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacjach (2 godz./0,08 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie - 66 godz./2,64 pkt. ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń (15 godz./0,6 ECTS) - opracowanie sprawozdania (9 godz./0,36 ECTS) - przygotowanie do kolokwium (10 godz./0,40 ECTS) - przygotowanie do egzaminu (10 godz./0,40 ECTS) - czytanie literatury (15 godz./0,6 ECTS) Łącznie 59 godzin nie kontaktowych co odpowiada 2,36 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady (30 godz./1,2 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacjach (2 godz./0,08 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie - 66 godz./2,64 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia potraw i napojów Meals and drinks technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3,5/2,5)
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 i rozumie zasady przygotowania potraw wchodzących w skład różnych posiłków
	W2. Student zna i rozumie zasady przygotowania różnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi wykonać wybrane potrawy i napoje
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest gotów do świadomej odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw i napojów	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04, GA_W06 W2 - GA_W04, GA_W06 U1 - GA_U03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii, Mikrobiologia ogólna i żywności, Biochemia i chemia żywności, Ogólna technologia żywności i 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	Wykaz literatury podstawowej: 1. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016. 2. Kmiołek A. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Technologia gastronomiczna Cz. 2. WSiP, Warszawa 2013. 3. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych i branżowych z zakresu technologii gastronomicznej, np. „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, „Przegląd Gastronomiczny”. Wykaz literatury uzupełniającej: 1. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych i branżowych z zakresu technologii gastronomicznej, np. „International Journal of Gastronomy and Food Science”, „Gastronomy and

	<i>Tourism</i> ”, „ <i>Journal of Foodservice Business Research</i> ”, „ <i>Poradnik Restauratora</i> ”, „ <i>Restauracja, pismo biznesu restauracyjnego</i> ”, „ <i>Nowości Gastronomiczne</i> ”.														
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 sposobu wykonania wybranych potraw i napojów K1-ocena zachowania studenta podczas pracy indywidualnej, ocena zdolności do efektywnej współpracy z innymi członkami zespołu, pisemna lub ustna refleksja nad własną odpowiedzialnością i wpływem na jakość przygotowywanych potraw i napojów kolokwia, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej: <table border="1" data-bbox="730 846 1331 1115"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Uzyskany % sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>< 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> Ocena końcowa z ćwiczeń jest średnią ważoną, wyliczaną ze średniej oceny z kolokwiów (x0,50), sprawdzianów pisemnych lub ustnych (x0,2) i stopni za wykonanie potrawy, jeśli były oceniane (x0,3). Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi 40 % oceny końcowej przedmiotu. Ocena końcowa z wykładów (egzamin pisemny lub ustny) stanowi 60 % oceny końcowej przedmiotu.	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	Godziny kontaktowe - wykład (30 godz./ 1,2 ECTS) - ćwiczenia (45 godz./1,8 ECTS) - konsultacje (10,5 godz./ 0,42 ECTS) - egzamin (2 godz./0,08 ECTS) Razem godzin kontaktowych 87,5/3,5 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń (15 godz. /0,6 ECTS) - studiowanie literatury (12,5 godz./0,5 ECTS) - dokończenie sprawozdań (15 godz. /0,6 ECTS) - przygotowanie do kolokwiów i egzaminu (20 godz./0,8 ECTS) Razem godzin niekontaktowych 62,5/2,5 ECTS														
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (30 godz./ 1,2 ECTS) - ćwiczenia (45 godz./1,8 ECTS) - konsultacje (10,5 godz./ 0,42 ECTS) - egzamin (2 godz./0,08 ECTS)														

	Razem - 87,5 godz./3,5 ECTS
--	-----------------------------

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Grafika inżynierska Engineering graphics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student zna i rozumie podstawy rysunku technicznego; w tym ogólne zasady i reguły zapisu konstrukcji, zna oznaczenia i symbole stosowane na rysunkach technicznych.</p> <p>W2. Student ma wiedzę w zakresie komputerowego projektowania w środowisku Autodesk AutoCAD.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi praktycznie wykorzystać program Autodesk AutoCAD do tworzenia dokumentacji technicznej.</p> <p>U2. Student potrafi wykonać prosty rysunek przedmiotu (bryły) w rzutach prostokątnych w środowisku CAD.</p> <p>U3. Student potrafi czytać projekty (rysunki) architektoniczno-budowlane.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki oraz estetyki wykonywanych projektów.</p>
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_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W03 U1 - InzGA_U01 U2 - InzGA_U01 U3 - InzGA_U01
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

	<p>i tworzenie napisów na rysunku, tworzenie i edycja warstw oraz bloków rysunkowych, konfiguracja wydruku.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: tworzenie płaskiej dokumentacji rysunkowej wraz z wymiarowaniem przy wykorzystaniu komputerowego wspomaganie projektowania w środowisku Autodesk AutoCAD.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dobrzański T., Rysunek techniczny maszynowy. WNT Warszawa 2019 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pikoń A.: AutoCAD 2024 PL Pierwsze kroki. Wydawnictwo Helion. 2023 r. 2. Jaskulski A.: AutoCAD 2020/LT2020 (2013+). Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2020 r.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia projektowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, projekty, dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>wykład - 15 godz. kontaktowych/0,6 pkt. ECTS ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 pkt. ECTS przygotowanie do ćwiczeń- 15 godz. niekontaktowych/ 0,6 pkt. ECTS, dokończenie prac graficznych w domu - 15 godz. niekontaktowych/0,6 pkt. ECTS</p> <p>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 - 15h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30h Łącznie 45 godz. co odpowiada 1,8 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena żywności w gastronomii Food hygiene in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,92/1,08)
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.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.	
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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii; Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii; Chemia ogólna/Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej; Biochemia i chemia żywności; Mikrobiologia ogólna i żywności; ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej; Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne; Prawo żywnościowe
Treści programowe modułu	<u>Wykłady:</u> prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, oddziaływanie środowiska na higienę produkcji i bezpieczeństwo żywności, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, procesy dezynsekcji i deratyzacji, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, nadzór sanitarny nad produkcją żywności. <u>Ćwiczenia:</u> identyfikacja i środki kontroli zagrożeń chemicznych, fizycznych i biologicznych mogących wystąpić w poszczególnych grupach produktów spożywczych; działania

	systemowe w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa: Prawo żywnościowe – aktualne akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).</p> <p>Literatura uzupełniająca: Kołozyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwołak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Formy: wykład</p> <p>Metody: wykład informacyjny, zespołowo wykonywane opracowania pisemne danego tematu, dyskusja, prezentacja multimedialna.</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji: W1. ocena ze sprawdzianów, ocena opracowania pisemnego danego tematu, ocena prezentacji i wystąpienia, U1. ocena ze sprawdzianów, ocena opracowania pisemnego danego tematu, ocena prezentacji i wystąpienia, K1. ocena sprawozdania, ocena prezentacji i wystąpienia</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego; sprawdziany pisemne; opracowania pisemne danego tematu; prezentacje multimedialne (archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej)</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa = 70% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych sprawdzianów + 30% średnia arytmetyczna z ocen aktywności (pracy grupowej i indywidualnej). Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach z przedmiotu.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Godziny kontaktowe – wykłady (15 godz./ 0,6 ECTS) – ćwiczenia (30 godz./ 1,2) ECTS) – konsultacje (3 godz./ 0,12 ECTS)</p> <p>Niekontaktowe – studiowanie literatury i przygotowanie do zajęć (7 godz./0,28 ECTS), – przygotowanie do sprawdzianów pisemnych (10 godz./0,4 ECTS), – przygotowanie prezentacji i opracowań pisemnych (10 godz./ 0,4 ECTS)</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>– wykłady (15 godz./ 0,6 ECTS) – ćwiczenia (30 godz./ 1,2) ECTS) – konsultacje (3 godz./ 0,12 ECTS) łącznie – 48 godz./1,92 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Procesy cieplne w gastronomii Thermal processes in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Dariusz Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Techniki Ciepłej
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. Jest gotów do podejmowania działań zmierzających do oszczędności energii cieplnej w gastronomii	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	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
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. 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 podstawowa: 1. Dziki D. (red.) 2014. Technika cieplna: wybrane zagadnienia, Wyd. UP Lublin

	<p>2. Wiśniewski S., Wiśniewski T.S., 2009 r., Wymiana ciepła, wyd. WNT W-Wa,</p> <p>Literatura uzupełniająca: 1. Kaleta A., Górnicki K. , 2019 r., Podstawy techniki cieplnej w inżynierii rolniczej, wyd. SGGW W-Wa,</p>																														
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia obliczeniowe i problemowe, dyskusja dydaktyczna.																														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia</p> <p>U1, U2 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia</p> <p>K1 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia</p>																														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = średniej arytmetycznej z ocen cząstkowych, tj. z kolokwium i wystąpienia. Wszystkie oceny mają tę samą wagę (trzy kolokwia i przygotowanie oraz wygłoszenie i obrona prezentacji).																														
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>15 godz.</td> <td>0,6 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,2 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>5 h</td> <td>0,2 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>50 godz.</td> <td>2,0 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych</td> <td>10 h</td> <td>0,8 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do kolokwium</td> <td>5 h</td> <td>0,4 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do zaliczeń</td> <td>5 h</td> <td>0,4 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie prezentacji</td> <td>5 h</td> <td>0,2 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem niekontaktowe</td> <td>25 godz.</td> <td>1,0 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	15 godz.	0,6 pkt. ECTS	Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	Konsultacje	5 h	0,2 ECTS	Razem kontaktowe	50 godz.	2,0 pkt. ECTS	Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych	10 h	0,8 ECTS	Przygotowanie do kolokwium	5 h	0,4 ECTS	Przygotowanie do zaliczeń	5 h	0,4 ECTS	Przygotowanie prezentacji	5 h	0,2 ECTS	Razem niekontaktowe	25 godz.	1,0 pkt. ECTS
Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS																													
Wykład	15 godz.	0,6 pkt. ECTS																													
Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS																													
Konsultacje	5 h	0,2 ECTS																													
Razem kontaktowe	50 godz.	2,0 pkt. ECTS																													
Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych	10 h	0,8 ECTS																													
Przygotowanie do kolokwium	5 h	0,4 ECTS																													
Przygotowanie do zaliczeń	5 h	0,4 ECTS																													
Przygotowanie prezentacji	5 h	0,2 ECTS																													
Razem niekontaktowe	25 godz.	1,0 pkt. ECTS																													
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykład – 15 h/(0,6 ECT) - ćwiczenia – 30 h/(1,2 ECTS) - konsultacje – 5 h/(0,2 ECT) <p>łącznie 50 h (2 ECTS)</p>																														

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa Basics of hotel industry and hotel gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Tomasz Guz
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii hotelowej.</p> <p>W2. Posiada wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego w tym hotelowego pionu gastronomicznego.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.</p> <p>U2. Poznaje i ocenia problemy w obszarze usług gastronomicznych realizowanych w strukturach hotelu.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy ryzyka związanego z funkcjonowaniem zakładów hotelarskich i gastronomii w hotelu.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W02; GA_W08; GA_W09</p> <p>W2 - GA_W02; GA_W09</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U05; GA_U06</p> <p>K1 - GA_K05</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W04; InzGA_W05</p> <p>W2 - InzGA_W04; InzGA_W05</p> <p>U2 - InzGA_04</p>
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 pięt. 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Test –70% Prezentacja – 30%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>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. łącznie nakład pracy studenta to 77 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 45 godz.; zaliczenie - 2 godz. łącznie 47 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Właściwości fizyczne żywności Physical properties of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. 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>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W01</p> <p>W2 - GA_W05</p> <p>U1 - GA_U02</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K02</p>

	K2 - GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw biofizyki, technologii gastronomicznej, surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
Treści programowe modułu	Właściwości reologiczne produktów spożywczych. Właściwości cieplne żywności – ciepło właściwe i przewodność cieplna właściwa. Właściwości fizyczne materiałów sypkich: rozkład granulometryczny, stopień rozdrobnienia cząstek. masa właściwa, masa 1000 nasion, gęstość usypna, porowatość, gęstość utrzęsiona, sypkość, kąt zsypania i usypu – definicje, metody pomiaru. Właściwości powierzchniowe: powierzchnia ciała stałego, powierzchnia cieczy. Właściwości sorpcyjne: stan wody w żywności, aktywność wody, adsorpcja wody. Właściwości optyczne: właściwości promieniowania elektromagnetycznego, fale optyczne wykorzystanie w analizie żywności. Właściwości dyfuzyjne: wymiana masy w żywności, znaczenie dyfuzji w produkcji żywności, wyznaczanie wilgotności żywności. Badanie procesu rehydracji. Operacje dyfuzyjnego rozdziału składników: ekstrakcja i destylacja.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> Pałacha Z. Sitkiewicz I. (red.). 2010. Właściwości fizyczne żywności. WNT, Warszawa. Nogala-Kałucka Małgorzata (red.). 2010. Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności. Wyd. UP, Poznań. Fortuna T. 2001. Podstawy analizy żywności. AR Kraków. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> Szczepaniak Walenty. 2012. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wyd. PWN Warszawa. Gronowska-Senger A. 1999. Analiza żywności- zbiór ćwiczeń. SGGW, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (15 x 2 godz.) 5 ćwiczeń audytoryjnych (5 x 2 godz.), 10 ćwiczeń laboratoryjnych, opracowywanie sprawozdań z ćwiczeń, zaliczenia ćwiczeń (10 x 2 godz. = 20 godz.) Egzamin.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji</p> <p>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.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego, dokumentacja pracy zaliczeniowej (treść pytań z oceną), imienne karty oceny studenta, aktywności na ćwiczeniach, praca egzaminacyjna.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa z przedmiotu składa się z dwu elementów: – oceny z ćwiczeń (sprawozdania, kolokwia), – oceny z pisemnej pracy zaliczeniowej wykładu (egzamin),

	<p>Na ocenę końcową składa się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktywność na zajęciach - 10%, - prezentacja sprawozdań - 10%, - praca pisemna w formie pytań problemowych z zakresu wiedzy obejmującej całość treści zawartych w module kształcenia (kolokwia i egzamin odpowiednio po 20% i 60%). <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 30; ćwiczenia 30</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach -30 godz., - udział w ćwiczeniach - 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń - 30 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 30 godz. + 3 godz. = 33 godz. <p>Łączny nakład pracy studenta to 123 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach - 30 godz., - udział w ćwiczeniach - 30 godz., - obecność na egzaminie - 3 godz. <p>Łącznie 63 godz. co odpowiada 2,5 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -English B2 Foreign Language - 3 - English B2
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego U2. Potrafi dyskutować na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych Kompetencje społeczne: K1. Jest gotów do ciągłego doksztalcania się
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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.

	<p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa: 1.L. Blass; M. Vargo; K. Sherman, Pathways Reading, Writing and Critical Thinking, Third Edition, National Geographic 2024</p> <p>Literatura uzupełniająca: 1.E. Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC 4.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe.</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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora.</p> <p>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Konsultacje: 2 godz. Egzamin: 3 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 50 godz. / 2,0 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 50 godz. /2,0 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	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Udział w konsultacjach – 2 godz., Egzamin – 3 godz.. Łącznie 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS
---	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -Niemiecki B2 Foreign Language - 3 - German B2
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego U2. Potrafi dyskutować na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych Kompetencje społeczne: K1. Jest gotów do ciągłego dokończenia się
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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.

	<p>Moduł obejmuje również ćwiczenie struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. S. Schmohl, B. Schenk, Akademie Deutsch, Hueber, 2019 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. J. Kucharczyk, M. Rolbiecka, Deutsch für Profis, Lektor Klett 2017 2. W. Krenn, H. Puchta, Motive B1, Hueber 2016 3. B. Kujawa, M. Stinia, Mit Beruf auf Deutsch, Nowa Era, 2013 4. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka niemieckiego UP w Lublinie
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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemtralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Konsultacje: 2 godz. Egzamin: 3 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 50 godz. / 2,0 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 50 godz. /2,0 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. Udział w konsultacjach – 2 godz., Egzamin – 3 godz..</p>

	łącznie 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS
--	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - 3 -Rosyjski B2 Foreign Language - 3 - Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych w zakresie czytania, pisania, słuchania, mówienia na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym 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 środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować na zadany temat, argumentować, relacjonować i interpretować
	U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej
	U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i zawodowych
Kompetencje społeczne:	
K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się	
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	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego 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,

	<p>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.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Махнач А., Из первых уст. Русский язык для среднего уровня, Warszawa 2021 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. K. Świrko, J. Deczewska, Russkij jazyk, cz. 3,4, Wydawnictwo Klett, 2025 2. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowany przez wykładowców języka rosyjskiego UP w Lublinie
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. U2-ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny, ocena prac domowych. U4-ocena pracy pisemnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, karty egzaminacyjne, dziennik lektora.</p> <p>Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawdziany pisemne – 50% - wypowiedzi ustne – 25% - wypowiedzi pisemne – 25% <p>Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.</p> <p>Ocena końcowa - ocena z egzaminu: Część pisemna 80% Część ustna 20%.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE:</p> <p>Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Konsultacje: 2 godz. Egzamin: 3 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 50 godz. / 2,0 ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE:</p> <p>Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 20 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 50 godz. /2,0 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. Udział w konsultacjach – 2 godz., Egzamin – 3 godz..</p>

	łącznie 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS
--	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Eksploatacja maszyn gastronomicznych Machinery operation and maintenance in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
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 modułu jest przekazanie studentom wiedzy oraz kształcenie umiejętności związanych z procesem i zasadami eksploatacji maszyn i urządzeń gastronomicznych, pozwalającej planować, organizować i nadzorować systemy wytwarzania i zapewnienia gotowości technicznej parku maszynowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma gruntowną i uporządkowaną wiedzę w zakresie: warunków eksploatacji urządzeń, obiektów i systemów technicznych; niezawodności; uszkodzeń i zużycia maszyn; bezpieczeństwa w eksploatacji maszyn i aparatów; zasad prowadzenia badań eksploatacyjnych oraz zapewnienia gotowości technicznej i dostępności parku maszynowego.
	W2. Zna i rozumie zasady techniczne i technologiczne użytkowania i utrzymania maszyn i urządzeń gastronomicznych; strukturę systemu produkcyjnego oraz technologii typowych dla przetwórstwa żywności.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zarządzać procesem eksploatacji systemów technicznych; planować, organizować nadzorować i optymalizować procesy eksploatacyjne w produkcji gastronomicznej.
	U2. Potrafi określić wskaźniki eksploatacyjne, zdolność produkcyjną i przerobową w przetwórstwie żywności oraz dokonywać analizy dostępności i wykorzystania maszyn i urządzeń gastronomicznych.
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów podejmować działania, które sprzyjają poprawie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności oraz przyczyniają się do ochrony środowiska - poprzez racjonalną eksploatację wyposażenia technicznego.	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 U1 - GA_U05 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U03

	U2 - InzGA_U02
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Inżynieria produkcji w gastronomii
Treści programowe modułu	<p>Wykłady obejmują: Pojęcia i definicje z zakresu eksploatacji maszyn oraz zagadnień związanych z użytkowaniem i obsługiwaniem maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności. Proces i system eksploatacji maszyn. Warunki i właściwości eksploatacji maszyn. System produkcyjny. Czynniki produkcji. Dobór maszyn i urządzeń oraz organizacja linii technologicznych. Zasady określania przepustowości, zdolności produkcyjnej, przerobowej i oceny wykorzystania pracy maszyn. Zasady prowadzenia badań eksploatacyjnych maszyn. Uszkodzenia i zużycie elementów maszyn. Trwałość i niezawodność maszyn. Polityka i strategię 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: 1. Wyrwisz J., Kurek M., Zalewska M., Półtorak A.: Wyposażenie technologiczne w gastronomii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2023. 2. Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. WSiP, wyd. 2021.</p> <p>Literatura uzupełniająca: 1. Wojdalski J., Dróżdź B.: Eksploatacja maszyn i urządzeń w przemyśle rolno-spożywczym. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2025. 2. Szymaniec S., Kacperak M.: Utrzymanie ruchu w przemyśle. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021. 3. Czasopisma wydawnictwa Sigma-Not – dział przetwórstwo żywności.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody teoretyczne, wykład, omawianie zagadnień w oparciu o schematy i ilustracje, ćwiczenia praktyczne, obliczeniowe, rozwiązywanie zadań rachunkowych, wykonanie prezentacji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – egzamin 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. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:

	archiwizacja zaliczeń częściowych, archiwizacja prac egzaminacyjnych, sprawozdań z badań, prezentacji, dziennik prowadzącego.																																							
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z egzaminu pisemnego w formie pytań testowych i problemowych - 50%. Ocena kolokwium i wykonania zadań domowych - 20%. Ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć - 20%. Ocena sprawozdań z realizacji badań laboratoryjnych - 10%. Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.																																							
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	<p>Udział w wykładach – 30 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach – 30 godz.</p> <p>Udział w kolokwium – 3 godz.</p> <p>Udział w egzaminie – 2 godz.</p> <p>Łącznie 65 godz. co stanowi 2,6 pkt. ECTS</p>																																							

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Produkty zbożowe w gastronomii Cereals products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,72/2,28)
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. Student zna i rozumie procesy technologiczne stosowane w produkcji wyrobów piekarniczych</p> <p>W2. Student zna i rozumie wpływ składu chemicznego na cechy fizyczne i sensoryczne 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. Student jest gotów do przestrzegania regulaminu oraz zasad BHP podczas wykonywania swoich obowiązków.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- GA_W04 W2 - GA_W05 U1- GA_U02 U2- GA_U03 K1- GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U2 - InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące: technologii produkcji wyrobów piekarniczych różnych grup (pieczywa zwykłego, półcukierniczego, cukierniczego oraz specjalnego) wykorzystywanych w gastronomii oraz wady i przyczyny ich powstawania. Zaprezentowane zostaną podstawy technologii odroczonego wypieku, produkcji ciasta francuskiego 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	Literatura obowiązkowa: 1. Wykłady prowadzącego; 2. Instrukcje do ćwiczeń; 3. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności- (2016) 3 części Literatura dodatkowa: 1. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej (2018) 2. Najnowsze numery czasopism naukowych z zakresu piekarnictwa i ciastkarstwa np.: „Ciastkarstwo”, „Przemysł zbożowo-młynarski
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	W1, W2- pisemne kolokwia U1,U2- ocena praktycznych umiejętności (wypiek), ocena opracowania i dyskusji wyników uzyskanych podczas przeprowadzania prac w laboratorium, K1-ocena sposobu organizacji stanowiska pracy i jego uporządkowania po zakończeniu zajęć., ocena stopnia wywiązywania się z narzuconych obowiązków Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: Kolokwia- archiwizowane w formie pisemnej Prezentacja – archiwizowane w formie elektronicznej Dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z zaliczenia: wiedza 50% umiejętności 40% kompetencje społeczne 10%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe -udział w wykładach – 15 godz./0,6 ECTS -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz./1,8 ECTS - udział w konsultacjach 8 x 1 godz. = 8 godz./0,32 ECTS łącznie- 68 godz/2,72 ECTS Niekontaktowe -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 x 2 godz. = 20godz./0,8ECTS -przygotowanie prezentacji i receptury wypieku zaliczeniowego 17 godz/0,6 ECTS -przygotowanie do kolokwiów (składowa zaliczenia) – 20 godz./0,8 ECTS łącznie 57 godz./2,28ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. - udział w konsultacjach 8 x 1 godz. = 8 godz.

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Wyroby piekarnicze w gastronomii Bakery products in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,72/2,28)
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. Student zna i rozumie procesy technologiczne stosowane w produkcji wyrobów piekarniczych</p> <p>W2. Student zna i rozumie wpływ składu chemicznego na cechy fizyczne i sensoryczne 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. Student jest gotów do przestrzegania regulaminu oraz zasad BHP podczas wykonywania swoich obowiązków</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- GA_W04 W2 - GA_W05 U1- GA_U02 U2- GA_U03 K1- GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 U2- InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii, Procesy cieplne w gastronomii
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące: technologii produkcji wyrobów piekarniczych różnych grup (pieczywa zwykłego, półcukierniczego, cukierniczego oraz specjalnego) wykorzystywanych w gastronomii oraz wady i przyczyny ich powstawania. Zaprezentowane zostaną podstawy technologii odroczonego wypieku, produkcji ciasta francuskiego 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	Literatura obowiązkowa: 1. Wykłady prowadzącego; 2. Instrukcje do ćwiczeń; 3. Krystyna Jarosz: Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik technologii żywności- (2016) 3 części Literatura dodatkowa: 4. Magdalena Kaźmierczak: Technologie Produkcji Cukierniczej (2018) 5. Najnowsze numery czasopism naukowych z zakresu piekarnictwa i ciastkarstwa np.: „Ciastkarstwo”, „Przemysł zbożowo-młynarski
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	W1, W2- pisemne kolokwia U1,U2- ocena praktycznych umiejętności (wypiek), ocena opracowania i dyskusji wyników uzyskanych podczas przeprowadzania prac w laboratorium, K1-ocena sposobu organizacji stanowiska pracy i jego uporządkowania po zakończeniu zajęć., ocena stopnia wywiązywania się z narzuconych obowiązków Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: Kolokwia- archiwizowane w formie pisemnej Prezentacja – archiwizowane w formie elektronicznej Dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z zaliczenia: wiedza 50% umiejętności 40% kompetencje społeczne 10%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe -udział w wykładach – 15 godz./0,6 ECTS -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz./1,8 ECTS - udział w konsultacjach 8 x 1 godz. = 8 godz./0,32 ECTS Łącznie- 68 godz/2,72 ECTS Niekontaktowe -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 x 2 godz. = 20 godz./0,8ECTS -przygotowanie prezentacji i receptury wypieku zaliczeniowego 17 godz./0,6 ECTS -przygotowanie do kolokwiów (składowa zaliczenia) – 20 godz./0,8 ECTS Łącznie 57 godz./2,28ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 45 godz. - udział w konsultacjach 8 x 1 godz. = 8 godz.

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i sztuka kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Obsługa konsumenta Consumer service
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr 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. Student zna i rozumie systemy i techniki obsługi oraz obowiązki kelnera w gastronomii
	2. Student zna i rozumie zasady dotyczące serwowania potraw i napojów
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi serwować różnego rodzaju dania i napoje oraz dobrać odpowiednią zastawę stołową
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest gotów do świadomej odpowiedzialności za jakość obsługi konsumenta w gastronomii	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06, GA_W07 W2 - GA_W06, GA_W07 U1 - GA_U05 K1 - GA_K01, GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej, Technologia potraw i napojów, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne
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	Wykaz literatury podstawowej: 1. Szajna R., Ławniczak D. Obsługa kelnerska: kelner: podręcznik. Cz. 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2022 2. Mołoniewicz J.M. Menedżer gastronomii. Jak otworzyć i z sukcesem prowadzić lokal gastronomiczny Część 1, Moja Consulting, Warszawa, 2018

	<p>Wykaz literatury uzupełniającej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Janasik A., Zarczuk D. Sztuka usługiwania: jak być dobrym kelnerem, CeDeWu, Warszawa, 2025 2. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych i branżowych z zakresu technologii gastronomicznej, np. „Journal of Foodservice Business Research”, „Poradnik Restauratora”, „Restauracja, pismo biznesu restauracyjnego” 														
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1)ćwiczenia audytoryjne (prezentacja multimedialna, dyskusja) 2)ćwiczenia laboratoryjne (zajęcia praktyczne) 3)wykład (prezentacja multimedialna, dyskusja) 														
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-ocena wybranych sprawozdań, ocena sposobu wykonania ćwiczenia praktycznego K1-ocena zachowania studenta podczas pracy indywidualnej, ocena zdolności do efektywnej współpracy z innymi członkami zespołu, pisemna lub ustna refleksja nad własną odpowiedzialnością i wpływem na jakość obsługi konsumenta w gastronomii</p> <p>kolokwia, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie.</p>														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<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>< 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 ważoną, wyliczaną ze średniej oceny z kolokwiów (x0,45), sprawdzianów pisemnych lub ustnych (x0,1), sprawozdań pisemnych, jeżeli były oceniane (x0,15) i zaliczenia praktycznego ćwiczeń (x0,3).</p> <p>Zaliczenie praktyczne ćwiczeń polega na wykazaniu przez studenta umiejętności praktycznych (np. przenoszenia talerzy, składania serwet, rozkładania obrusów, doboru elementów zastawy stołowej). 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>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./ 0,6 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (5 godz./ 0,2 ECTS) <p>Razem godzin kontaktowych 50/2 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do ćwiczeń (5 godz. /0,2 ECTS) - studiowanie literatury (5 godz./0,2 ECTS) - dokończenie sprawozdań (5 godz. /0,2 ECTS) 														

	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do kolokwiów i zaliczenia (10 godz./0,4 ECTS) <p>Razem godzin niekontaktowych 25/1 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykład (15 godz./ 0,6 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (5 godz./ 0,2 ECTS) <p>Razem - 50 godz./2 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Catering i organizacja eventów Catering and events organization
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
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 organizacji działalności cateringowej i planowania eventów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę odnośnie organizacji i usług działalności cateringowej
	W2. Zna modelowe rozwiązania organizacji eventów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować działalność i usługę cateringową U2. Potrafi zaplanować event
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W07, GA_W09 W2 - GA_W07 U1 - GA_U05 U2 - GA_U05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy technologii gastronomicznej
Treści programowe modułu	Wykłady: Geneza i rodzaje cateringu oraz podstawowe przepisy prawa dotyczące cateringu; przygotowywanie specyfikacji cateringowej. Opakowania i transport w cateringu. Dobra praktyka cateringowa. Rodzaje eventów. Tradycyjne spotkania i imprezy biznesowe. Zaawansowane spotkania i imprezy biznesowe. Szacowanie budżetu imprezy. Wstępny plan i kosztorys. Organizacja i terminy. Lokalizacja eventu i transport. Scenografia eventowa. Analiza SWOT w odniesieniu do eventów. Zaproszenia i personel. Wymogi lokalowe. Sponsorzy. Określanie potencjalnych zagrożeń. Analiza działalności konkurencji. Kodeks postępowania i formowe standardy. Sprawozdanie i analizowanie rezultatów. Arkusze kosztów imprezy. Harmonogramy płatności. Psychologia eventów. Najciekawsze wenty. Ewaluacja eventu. Ćwiczenia: Planowanie działalności cateringowej. Wykonanie i prezentacja projektu eventu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Allen J. 2016. Organizacja imprez. International Publishing Service Sp z o.o., Warszawa. 2. Allen J. 2018. Imprezy korporacyjne. Wydane przez Wolters Kluwer SA Literatura uzupełniająca: 1. Bączek J. Psychologia eventów. Wyd. Stageman Polska, 2018 s. 116 (PDF e-book)

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia problemowe i projektowe, dyskusja dydaktyczna.																														
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia U1, U2 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia																														
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = średniej arytmetycznej z ocen cząstkowych, tj. z kolokwium i wystąpienia. Wszystkie oceny mają tę samą wagę (trzy kolokwia i przygotowanie oraz wygłoszenie i obrona prezentacji).																														
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>Konsultacje</td> <td>5 godz.</td> <td>0,2 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 do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych</td> <td>10 h</td> <td>0,4 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do kolokwium</td> <td>15 h</td> <td>0,6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do zaliczeń</td> <td>15 h</td> <td>0,6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie projektu eventu</td> <td>20 h</td> <td>0,8 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem niekontaktowe</td> <td>60 godz.</td> <td>2,4 pkt. ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	Konsultacje	5 godz.	0,2 ECTS	Razem kontaktowe	65 godz.	2,6 pkt. ECTS	Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych	10 h	0,4 ECTS	Przygotowanie do kolokwium	15 h	0,6 ECTS	Przygotowanie do zaliczeń	15 h	0,6 ECTS	Przygotowanie projektu eventu	20 h	0,8 ECTS	Razem niekontaktowe	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																													
Konsultacje	5 godz.	0,2 ECTS																													
Razem kontaktowe	65 godz.	2,6 pkt. ECTS																													
Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych	10 h	0,4 ECTS																													
Przygotowanie do kolokwium	15 h	0,6 ECTS																													
Przygotowanie do zaliczeń	15 h	0,6 ECTS																													
Przygotowanie projektu eventu	20 h	0,8 ECTS																													
Razem niekontaktowe	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 - wykład – 30 h/(1,2 ECT) - ćwiczenia – 30 h/(1,2 ECTS) - konsultacje – 5 h/(0,2 ECT) łącznie 65 h (2,6 ECTS)																														

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Historia gastronomii Gastronomii history
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Paweł Sobczak
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 wiedzę o działalności usług gastronomicznych i zasadach funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego</p> <p>W2. Posiada 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>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 U2 - GA_U09 K1 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
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

	<p>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 żywienia 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.).</p>
<p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003. 2. Bockenheim K., Przy polskim stole, Wrocław 2003. 3. M. Dembińska, Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium ferculorum z 1682 r. [w:] Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego, Wrocław 1989, s. 191-199. 4. Dumanowski J., Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego, [w:] S. Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009. 5. Dumanowski J. Wino, oliwa i post. Morze Śródziemne w kuchni staropolskiej [w:] Czy Polska leży nad Morzem Śródziemnym, red. R. Kusek, J.Sanetra-Szeliga, Kraków 2012, s. 387-418. 6. Gottwald F. T., Kolmer L., Jedzenie. Rytuály i magia., Warszawa 2009. 7. J. L. Flandrin, Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999. 8. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012. 9. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012. 10. Nowicki W., Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce, Kraków 2011. 11. Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze, [red.:] ęńska - Bąk K., Sztandara M., Opole 2008. 12. Toussaint - Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2008. 13. Wolf I., Szkoła współczesnego savoir vivre'u, Warszawa. 14. Wrangham R., Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka, Warszawa 2009. 15. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999. 16. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012. 17. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Wykład multimedialny, przygotowanie, ocena i obron pracy kontrolnej w formie prezentacji naukowej.</p>

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: 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 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. 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.)
Bilans punktów ECTS	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
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach -30 godz. - obecność na zaliczeniu - 2 godz. łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym Gastronomy in terms of culture and religion
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Paweł Sobczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy na temat związków między jedzeniem a kulturą oraz religią, w tym rozumienie historycznych i współczesnych uwarunkowań kulinarnych w kontekście różnorodnych tradycji kulturowych i obrzędów religijnych.
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 jakie są historyczne i współczesne uwarunkowania kulturowe i religijne w gastronomii
	W2. Student posiada wiedzę o wybranych tradycjach religijnych i ich kuchniach
	Umiejętności:
	U1. Rozpoznaje oraz interpretuje wpływ tradycji kulturowych i religijnych na zwyczaje żywieniowe i praktyki kulinarne, co pozwala na świadome uwzględnianie tych aspektów w praktyce gastronomicznej i edukacji kulinarnej
	Kompetencje społeczne:
	K1. Posiada kompetencje kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W07 U1 - GA_U01 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	W1 - InzGA_W05
Wymagania wstępne i dodatkowe	Savoir vivre
Treści programowe modułu	Treści obejmują historyczną analizę zmian zachodzących w sztuce kulinarnej oraz jej roli w życiu człowieka przez wieki, uwzględniając aspekty kulturowe i religijne. Przedmiot analizuje formy usług gastronomicznych, zmienność jedzenia i jego funkcji w różnych epokach i kulturach, wskazując na wpływ historii oraz kultury wyżywienia na kształtowanie tradycji i zachowań kulturowych oraz religijnych. Przedmiot także podkreśla rolę jedzenia jako elementu rytuałów i wierzeń religijnych, gdzie pokarmy stają się symbolami tożsamości, więzi społecznych i duchowości. Przykłady i odniesienia do religii obejmują m.in. zasady dietetyczne w judaizmie (kashrut), wpływ hinduskiej zasady ahimsy na kuchnię wegetariańską oraz

	<p>rytuały postu ramadanowego w islamie. Gastronomia w tym ujęciu wzmacnia świadomość dziedzictwa kulturowego i religijnego poprzez praktyki kulinarne i gesty związane z jedzeniem.</p> <p>Współczesna "nowoczesność" jedzenia pod wpływem globalizacji i industrializacji produkcji</p>												
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marzec, D. (2023). Nieustająca potrzeba dzielenia stołu. Znaczenie i ponadczasowość trendu social eating. <i>Człowiek w Kulturze</i>, (33/1), 187-207. 2. Porczyński, D., & Kardis, K. (2020). Dziedzictwo kulturowe w rozwoju społeczności lokalnych. Uniwersytet Rzeszowski. 3. Aulet, S., Fernandes, C., & Timothy, D. J. (2021). Food and religion: Tourism perspectives. In <i>The Routledge handbook of religious and spiritual tourism</i> (pp. 411-427). Routledge. 4. Głuchowski, A., & Czarniecka-Skubina, E. (2016). Kuchnia modernistyczna w gastronomii. <i>Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja</i>, (1 (17)), 193-206. 												
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>- Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, filmu–projekcja multimedialna), quizy i inne aplikacje sprawdzające wiedzę online</p> <p>- dyskusja</p>												
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1-ocena wypowiedzi ustnych studentów, W2- test sprawdzający wiedzę U1- test sprawdzający wiedzę i ocena wypowiedzi studentów K1 - ocena pracy i wypowiedzi ustnych studentów.</p>												
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Test sprawdzający wiedzę (obejmujące tematykę W2) waga oceny 3, ocena poprawności rozwiązania quizów na wykładach- waga oceny 1, ocena pracy i wypowiedzi ustnych na zajęciach (W1, W2, U1 i K1) waga oceny 1. Jeżeli średnia ocen z zaliczeń zmieści się w przedziale od 5,0-4,55, student otrzyma bdb; 4,5-4,05 – dobry plus; 4,00-3,55 – dobry; 3,50-3,05 – dst plus; - 3,00-2,55 – dst.</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>1,2 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>2 godz.</td> <td>0,08 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>32 godz.</td> <td>1,28 pkt ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <p>Przygotowanie do testu..10 godz.0,4 pkt ECTS Studiowanie literatury 8 godz.....0,32 pkt ECTS Razem nie kontaktowe 18 godz.....0,72 pkt ECTS łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	30 godz.	1,2 pkt ECTS	Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS	Razem kontaktowe	32 godz.	1,28 pkt ECTS
Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS											
Wykład	30 godz.	1,2 pkt ECTS											
Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS											
Razem kontaktowe	32 godz.	1,28 pkt ECTS											
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach – 30 godz.; konsultacjach - 2 godz. Razem 32 godziny co odpowiada 1,28 pkt ECTS</p>												

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Gastronomia systemowa 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 (2,4/3,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Piotr Kiczorowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją pracy w gastronomii, rozpoczynanie i zarządzanie zakładem gastronomii systemowej, wykorzystanie podstawowych narzędzi – zasady BHP, udoskonalanie zarządzania sieciami gastronomii systemowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych.
	W2 Zna zasady organizacji, funkcjonowania zakładów gastronomicznych i strategii budowania marki.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	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.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W09 U1 - GA_U03 U2 - GA_U05 K1 - GA_K01 K2 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04
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: Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017. Czarnecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych i branżowych z zakresu techniki i technologii przygotowywania potraw oraz zarządzania zakładami gastronomicznymi. Literatura uzupełniająca: Bryła P. Marketing produktów regionalnych i ekologicznych. Perspektywa sprzedawcy i konsumenta. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2015. Bryła P., Domański T. Marketing produktów regionalnych na europejskim rynku żywności. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, 2013. Szymanderska H. Kuchnia Polska - potrawy regionalne. Świat Książki, Warszawa, 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady: prezentacja, pogadanka, ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami, eksploatacji garnków, patelni, brytfann, kociołków i woków z zachowaniem zasad BHP. Wykonywanie zadań projektowych przy komputerze - ich prezentacja i obrona.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 – ocena zaliczenia praktycznego, ocena ze sprawdzianu, ocena zadania projektowego i ocena wystąpienia, pisemne zaliczenie testu – ocena. U1, U2 – ocena zaliczenia praktycznego, ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego i prezentacji – wystąpienia. K1, K2 – aktywność na zajęciach, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach / odpowiedzi ustne / dyskusja panelowa, ocena udziału w dyskusji, ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy archiwizowanie w formie papierowej / cyfrowej; projekty-prezentacje itp.

	archiwizowane w formie papierowej / cyfrowej; dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Oceny cząstkowe wystawiane są jako wartości procentowe wiedzy, zaokrąglane do liczb całkowitych.</p> <p>Wszystkie oceny wystawiane wg skali:</p> <p>do 50% wiedzy - niedostateczna, 51-60% - dostateczna, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaliczenie praktyczne – waga 1 = 16,6% oceny końcowej, - pisemny sprawdzian – waga 1 = 16,6%, - projekt i jego przedstawienie – waga 2 = 33,3%, - pisemny test – waga 2 = 33,3%. <p>Następnie suma ocen cząstkowych ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej wartości procentowej, po czym wystawiana jest ocena końcowa wg. skali powyżej.</p> <p>Ocena praktycznego opanowania techniki trzymania noża, jego ostrzenia oraz pracy z surowcami (12 składowych oceny).</p> <p>Praca pisemna z treści ćwiczeń (5 pytań).</p> <p>Ocena wykonania projektu i jego prezentacji – wystąpienia (6 składowych oceny).</p> <p>Test pisemny po zakończeniu zajęć (30 pytań).</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykłady – 30 godz. /1,2 ECTS, - ćwiczenia - 30 godz./1,2 ECTS, - konsultacje – 2 godz./0,08 ECTS, - konsultacje związ. z projektem - 3 godz./0,12 ECTS, <p>łącznie 65 godz./2,6 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do zajęć – 15 godz./0.6 ECTS, - przygotowanie projektów – 30 godz./1,2 ECTS, - studiowanie literatury – 40 godz./1,6 ECTS, <p>łącznie 85 godz./3,4 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykłady – 30 godz. /1,2 ECTS, - ćwiczenia - 30 godz./1,2 ECTS, - konsultacje – 2 godz./0,08 ECTS, - konsultacje związ. z projektem - 3 godz./0,12 ECTS, <p>łącznie 65 godz./2,6 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Gastronomia specjalna Special gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,4/3,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Piotr Kiczorowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją pracy w gastronomii specjalnej, uwarunkowania prawne i administracyjne przy prowadzeniu zakładu gastronomii specjalnej, rozpoczynanie i zarządzanie zakładem, wykorzystanie podstawowych narzędzi – zasady BHP, udoskonalanie zarządzania w gastronomii specjalnej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych.
	W2 Zna i rozumie podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	U2 Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta.
	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.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W09 U1 - GA_U03 U2 - GA_U05 K1 - GA_K01 K2 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04

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, uwarunkowania prawne, administracyjne i organizacyjne związane z funkcjonowaniem zakładu gastronomii specjalnej innych podsystemów usług gastronomicznych. Charakterystykę otoczenia organizacji, jej skuteczności oraz 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. Na zajęciach praktycznych studenci zapoznają się z technikami ostrzenia i pracy nożami z różnymi produktami, czyszczenia i zasadami BHP. Postępowaniem z garnkami, patelniami, brytfannami, kociołkami i wokami. Ponadto wykonują projekt związany z funkcjonowaniem zakładu gastronomicznego i go prezentują.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Griffin R.W. Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2017.</p> <p>Czarnecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa 2012.</p> <p>Najnowsze artykuły z czasopism naukowych i branżowych z zakresu techniki i technologii przygotowywania potraw oraz zarządzania zakładami gastronomicznymi.</p> <p>Aktualne przepisy prawne związane z regulacjami prawno-administracyjnymi w gastronomii specjalnej.</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>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykłady: prezentacja, pogadanka, ćwiczenia: prezentacje, dyskusja, praktyczna nauka technik ostrzenia i pracy nożami, eksploatacji garnków, patelni, brytfann, kociołków i woków z zachowaniem zasad BHP. Wykonywanie zadań projektowych przy komputerze - ich prezentacja i obrona.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 – ocena zaliczenia praktycznego, ocena ze sprawdzianu, ocena zadania projektowego i ocena wystąpienia, pisemne zaliczenie testu – ocena. U1, U2 – ocena zaliczenia praktycznego, ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego i prezentacji – wystąpienia. K1, K2 – aktywność na zajęciach, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach / odpowiedzi ustne / dyskusja panelowa,

	<p>ocena udziału w dyskusji, ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy archiwizowanie w formie papierowej / cyfrowej; projekty-prezentacje itp. archiwizowane w formie papierowej / cyfrowej; dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Oceny cząstkowe wystawiane są jako wartości procentowe wiedzy, zaokrąglane do liczb całkowitych.</p> <p>Wszystkie oceny wystawiane wg skali: do 50% wiedzy - niedostateczna, 51-60% - dostateczna, 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 = 16,6% oceny końcowej, - pisemny sprawdzian – waga 1 = 16,6%, - projekt i jego przedstawienie – waga 2 = 33,3%, - pisemny test – waga 2 = 33,3%.</p> <p>Następnie suma ocen cząstkowych ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej wartości procentowej, po czym wystawiana jest ocena końcowa wg. skali powyżej.</p> <p>Ocena praktycznego opanowania techniki trzymania noża, jego ostrzenia oraz pracy z surowcami (12 składowych oceny).</p> <p>Praca pisemna z treści ćwiczeń (5 pytań).</p> <p>Ocena wykonania projektu i jego prezentacji – wystąpienia (6 składowych oceny).</p> <p>Test pisemny po zakończeniu zajęć (30 pytań).</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykłady – 30 godz. /1,2 ECTS, - ćwiczenia - 30 godz./1,2 ECTS, - konsultacje – 2 godz./0,08 ECTS, - konsultacje związ. z projektem - 3 godz./0,12 ECTS, <p>łącznie 65 godz./2,6 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do zajęć – 15 godz./0.6 ECTS, - przygotowanie projektów – 30 godz./1,2 ECTS, - studiowanie literatury – 40 godz./1,6 ECTS, <p>łącznie 85 godz./3,4 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykłady – 30 godz. /1,2 ECTS, - ćwiczenia - 30 godz./1,2 ECTS, - konsultacje – 2 godz./0,08 ECTS, - konsultacje związ. z projektem - 3 godz./0,12 ECTS, <p>łącznie 65 godz./2,6 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Żywność dietetyczna w zakładach gastronomicznych 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 (1,88/2,12)
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 wybranymi zagadnieniami z zakresu żywienia dietetycznego w zakładach gastronomicznych różnego typu w kontekście współczesnych zmian i trendów 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 zna i rozumie wytyczne w zakresie planowania żywienia dietetycznego z uwzględnieniem rekomendowanych i przeciwwskazanych grup środków spożywczych oraz zalecanych technik kulinarnych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi zaplanować żywienie zgodne z wymogami dietetycznego sposobu żywienia stosownie do potrzeb odbiorcy</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest gotów do właściwego doboru sposobu żywienia (techniki obróbki, surowce i dodatki) stosownie do stanu zdrowia odbiorcy</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 U1 - GA_U03 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1- InzGA_W01 U1 – InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość surowców i produktów w gastronomii, ogólnej technologii żywności oraz wyposażenia gastronomicznego
Treści programowe modułu	Zagadnienia dotyczące podstaw żywienia dietetycznego, w szczególności rodzajów diet leczniczych i ich zastosowania w wybranych schorzeniach, planowanie jadłospisów, również na potrzeby cateringu dietetycznego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL, 2014 2. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024 3. Najnowsze wydania czasopism „Przegląd Gastronomiczny”, „Poradnik Restauratora” <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium”, PZWL, 2022

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena zaliczenia końcowego U1 - ocena prezentacji K1 - obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej, prezentacje archiwizowane w formie cyfrowej; dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 60% ocena z zaliczenia pisemnego + 30% ocena prezentacji przedstawionej na ćwiczeniach + 10% ocena z aktywności na zajęciach i dyskusja
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), łącznie – 47 godz./1,88 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), - studiowanie literatury (13 godz./0,52 ECTS), - przygotowanie do zaliczenia końcowego (20 godz./1,80 ECTS), przygotowanie prezentacji (10 godz./0,4 ECTS), łącznie 53 godz./2,12 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (15 godz./0,6 ECTS), - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS). łącznie – 47 godz./1,88 ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Kuchnia roślinna w gastronomii 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. Rozumie założenia diet roślinnych i ich wpływ na zdrowie</p> <p>W2. Zna i rozumie technologie przygotowania potraw opartych o surowce roślinne</p> <p>W3. Charakteryzuje skład odżywczy oraz metody otrzymywania produktów wykorzystywanych w kuchni roślinnej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zaplanować jadłospis dostosowany do wymogów diety roślinnej</p> <p>U2. Potrafi zastosować technologie i techniki wytwarzania potraw dostosowane do potrzeb żywienia opartego o surowce roślinne</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest świadomy odpowiedzialności i wpływu doboru surowców i metod obróbki na wartość zdrowotną przygotowanych potraw</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W02, GA_W09 W2 - GA_W06 W3 – GA_W05 U1 - GA_U01, GA_U06 U2 - GA_U03 K1 - GA_K02, GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
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 – Gawęcki J., Czapski J., Warzywa i owoce. „Przetwórstwo i rola w żywieniu człowieka”, Poznań, 2017 – „Technologia gastronomiczna” – praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina; Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016 Literatura uzupełniająca – Haver J., „Dieta roślinna na co dzień”, Wyd. Galaktyka, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji W1-3 – pisemne zaliczenie końcowe U1-2 – ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń U1-2 – projekt K1 – pisemne zaliczenie końcowe Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się Zaliczenie pisemne archiwizowane w formie papierowej, dziennik prowadzącego archiwizowany w formie cyfrowej, projekt archiwizowany w formie cyfrowej, sprawozdania archiwizowane w formie papierowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z przedmiotu = ocena z ćwiczeń 50% + ocena z zaliczenia 50% Ocena z ćwiczeń = ocena z wykonanej pracy projektowej; zaliczone sprawozdania z ćwiczeń
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – wykłady (15 godz./0,6 ECTS) – ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne (30 godz./1,2 ECTS) – konsultacje (5 godz./ 0,12 ECTS) łącznie – 50 godz./ 2 ECTS Godziny niekontaktowe – przygotowanie do zaliczenia (34 godz./1,36 ECTS) – przygotowanie projektu (16 godz./0,64 ECTS) łącznie – 50 godz./2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykłady (15 godz./0,6 ECTS) – ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne (30 godz./1,2 ECTS) – konsultacje (5 godz./ 0,12 ECTS) łącznie – 50 godz./ 2 ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologie informacyjne Information technologies
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,24/0,76)
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>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W10 U1 - GA_U01 U2 - GA_U06 K1 - GA_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W03 U1 - InzGA_U03 U2 - InzGA_U02
Wymagania wstępne i dodatkowe	Matematyka z elementami statystyki, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Prawo żywnościowe, Inżynieria produkcji w gastronomi
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,

	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"> 1. Marek Cieciora, „Podstawy Technologii Informatycznych z przykładami zastosowań”, Wydaw. VIZJA PRESS&IT SP.z o.o., Warszawa 2006 2. Aktualne instrukcje obsługi oprogramowania Microsoft 3. Artykuły z wybranych czasopism: Przemysł Spożywczy, Przegląd gastronomiczny 4. Aktualne Rozporządzenia i Ustawy dotyczące zakładania i funkcjonowania lokali gastronomicznych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, fotografii i filmu - projekcja multimedialna), 2. Ćwiczenia w edytorze tekstu i arkuszu kalkulacyjnym MS Excel, 3. Omówienie i ocena prezentacji projektów oraz umiejętności praktycznych w edytorze i arkuszu kalkulacyjnym
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<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 częściowych 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/0,6 ECTS</p> <p>-udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz. kontaktowych/0,6 ECTS</p> <p>-przygotowanie do ćwiczeń - 5 godz. niekontaktowych/0,2 ECTS</p> <p>-dokończenie projektu - 10 godz. niekontaktowych/0,4 ECTS</p> <p>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń - 1 godz. kontaktowych/0,04 ECTS</p> <p>-przygotowanie do zaliczeń 4 godz. niekontaktowych/0,16 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. (31 godz. kontaktowych/19 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.; - konsultacjach 1 godz.</p> <p>Łącznie 31 godz. co odpowiada 1,24 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kuchnie świata World cooking
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Bożena Sosnowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat kulturalnych i geograficznych uwarunkowań rozwoju kuchni regionalnych na świecie, poznanie kultury kulinarnej na poszczególnych kontynentach, rozwijanie praktycznych umiejętności w zakresie wykonywania wybranych potraw z kuchni świata oraz rozwijanie kreatywności w ich przygotowaniu.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Student 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. Student zna zasady dekorowania potraw</p> <p>W3. Student zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne i tradycyjne</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii</p> <p>U2. Student potrafi komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej</p> <p>U3. Student potrafi kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków oraz oceniać ich wkład w realizację zadań</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W06</p> <p>W2 - GA_W07</p> <p>W3 - GA_W09</p> <p>U1 - GA_U03</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>U3 - GA_U09</p> <p>K1 - GA_K01</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-

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	<u>SPOSOBY WERYFIKACJI:</u> W1 – egzamin pisemny (ocena), W2 – sprawozdania z ćwiczeń (ocena); element oceny projektu studenckiego Kuchnie świata W3 –egzamin pisemny (ocena), projekt Przepis świąteczny (ocena), projekt studencki Kuchnie świata (ocena) U1 – ocena pracy w trakcie ćwiczeń, ocena projektu i jego obrony (ocena wystąpienia i prezentacji) U2 – samoocena studenta U3 – samoocena studenta U3 - samoocena studenta, student w roli kierownika (obserwacja i ocena pracy w trakcie zajęć) <u>FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:</u> sprawozdania archiwizowane w formie cyfrowej, projekt studencki archiwizowany w formie cyfrowej, praca nad przepisem w formie papierowej, dziennik prowadzącego w formie papierowej, egzamin pisemny, w formie papierowej, samoocena studenta, w formie papierowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + ocena z ćwiczeń 40% Ocena z ćwiczeń = ocena projektu 30% + Ocena zaangażowania na zajęciach 17,5% + Ocena ze sprawozdań 17,5% + ocena przepisu świątecznego 17,5% + ocena z aktywności 17,5%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w wykładach - 30 godz. kontaktowe, 1,2 punktu ECTS

	<ul style="list-style-type: none"> - udział w zajęciach laboratoryjnych - 20 godz. kontaktowe, 0,8 punktu ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych- 10 godz. kontaktowe, 0,4 punktu ECTS - obecność na egzaminie - 2 godz. kontaktowe, 0,08 punktu ECTS <p>łącznie – 62 godz./2,5 ECTS</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 5 godz., 0,2 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 <p>łącznie – 60 godz./2,4 ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 122 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS.</p>
<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - obecność na egzaminie - 2 godz. kontaktowe, 0,08 punktu ECTS <p>łącznie – 62 godz./2,5 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie zakładów gastronomicznych Technological design of catering establishments
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
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. Jest gotów do kreatywnego doboru odpowiednich technologii produkcji potraw w projektowanym zakładzie.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W03 W2 – GA_W04 K1 – GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W02 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04 U3 - InzGA_U04
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

	<p>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.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wykłady prowadzącego Grzebińska W. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo SGGW. 2012. <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bilska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wybrane zagadnienia. Wydawnictwo SGGW. 2011. Dostępna przykładowa dokumentacja techniczna. 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	<p>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</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: -dziennik prowadzącego, -opracowany projekt technologiczny</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Zaliczenie pisemne treści wykładowych: 50% Ocena z projektu: 50%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>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.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>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</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Tłuszcze specjalne Special fats
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego_stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
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	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W01, GA_W05 W2 - GA_W04 W3 - GA_W05 U1 - GA_U01, GA_U02 U2 - GA_U01, GA_U02, GA_U04 U3 - GA_U04 K1 - GA_K01, GA_K03 K2 - GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	Kod efektu modułowego - kod kierunkowego efektu inżynierskiego W1 - InzGA_W01, InzGA_W05 W2 - InzGA_W01 W3 - InzGA_W02 U1 - InzGA_U01, InzGA_U02

	U2 - InzGA_U01, InzGA_U02, InzGA_U03 U3 - InzGA_U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia i chemia żywności, Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej
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 jadanych. WNT. W-wa 1993. B. Drozdowski, Lipidy, w: Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa, 1994. Gunstone F., Padley F., Lipid Technologies and Applications, Marcel Dekker Inc., New York, 1997. Physical Properties of Lipids, Marcel Dekker Inc., New York, 2002. Ambroziak Z.: Produkcja piekarsko-ciastkarska Cz.1. WSP W-wa 1998. Poradnik Inżyniera - Przemysł Tłuszczowy, WNT, W-wa, 1976. Karwowska M., Glibowski P., Kowalczyk D., Kowalski R., Nastaj M., Pabich M., Wójciak K.M.: Tłuszcze w technologii i żywieniu, TWN Libropolis, Lublin 2015. Wybrane artykuły z piśmiennictwa fachowego i branżowego: „Przemysł Spożywczy”, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne U1- zaliczenie pisemne U2- zaliczenie pisemne U3- zaliczenie pisemne K1- zaliczenie pisemne K2 - zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej/lub cyfrowej
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

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii Refrigeration and freezing in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,68/2,32)
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. Jest gotów do stworzenia odpowiednich warunków do produkcji żywności w aspekcie jej jakości</p>
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
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. Wykorzystanie kriogeniki w

	gastronomii. Projektowanie receptur deserów mrożonych. Ocena sensoryczna lodów. Rozmrażanie i wykorzystanie mrożonej żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Butrymowicz D., Śmierciew K., Gagan J., Baj P. Technika Chłodnicza. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021. 2. Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. WNT, Warszawa 1999 3. Da-Wen Sun. Handbook of Frozen Food Processing and Packaging. Wydawnictwo Taylor & Francis Inc., 2011 Literatura uzupełniająca: 4. Biało B., Królicki Z., Zajączkowski B. Termodynamiczne podstawy obiegów chłodniczych i kriogenicznych. Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej 2016 5. Czasopismo "Chłodnictwo"
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Rozwiązywanie zadań rachunkowych, kolokwia cząstkowe, wykonanie projektu, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2. Pisemny egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami uczenia się U1. Ocena kolokwium cząstkowe U2. Ocena zadania projektowego K1. Zachowanie i aktywność za zajęciach, ocena pracy w grupie i indywidualnej Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: kolokwia w formie papierowej, projekty w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Kolokwium i projekt uprawniają do zaliczenia w zakresie umiejętności. Egzamin pisemny uprawnia do zaliczenia w zakresie wiedzy. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest zaliczenie trzech form. Ocena końcowa = ocena z ćwiczeń 40% + ocena z egzaminu 60%.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w wykładach (30 godz./1,2 ECTS) - udział w ćwiczeniach (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) łącznie 67 godz./2,68 ECTS. Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (15 godz./0,6 ECTS) - przygotowanie do kolokwium i projektu (15 godz./0,6 ECTS) - studiowanie literatury (15 godz./0,6 ECTS) - przygotowanie do egzaminu (13 godz./0,52 ECTS) łącznie 58 godz./2,32
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach (30 godz./1,2 ECTS) - udział w ćwiczeniach (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) łącznie 67 godz./2,68 ECTS.

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Historia ziołolecznictwa History of herbal medicine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	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 wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń</p>
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
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 Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej /lub cyfrowej
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. łącznie 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. łącznie nakład pracy studenta to 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Historia aromatów i przypraw History of aromas and spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	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	
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
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 Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej /lub cyfrowej
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. łącznie 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. łącznie nakład pracy studenta to 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Zarządzanie jakością w gastronomii Quality management in catering
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
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	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.	Wiedza: W1. Zna i rozumie pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności Umiejętności: U1. Potrafi wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności Kompetencje społeczne: K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw
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
Wymagania wstępne i dodatkowe	Surowce i produkty roślinne w gastronomii; Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii; Chemia ogólna/ Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej; Biochemia i chemia żywności; Mikrobiologia ogólna i żywności; Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej; Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne; Prawo żywnościowe; Higiena żywności w gastronomii; Technologia potraw i napojów; Cukiernictwo/Technologia deserów; Procesy cieplne w gastronomii, Właściwości fizyczne żywności, Eksploatacja maszyn gastronomicznych; Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii; Dystrybucja w gastronomii; Produkty zbożowe w gastronomii/ Wyroby piekarnicze w gastronomii; Analiza sensoryczna żywności; Projektowanie zakładów gastronomicznych

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	<p>Literatura podstawowa: Prawo żywnościowe – aktualne akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).</p> <p>Literatura uzupełniająca: Kołozyn-Krajewska D., Sikora T. (2010). Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo C.H. Beck. Wiśniewska M., Malinowska E. (2011). Zarządzanie jakością żywności. Wyd. Difin. Sikora T. (red.) (2011). Funkcjonowanie i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Formy: wykład Metody: wykład, zespołowo wykonywane opracowania, dyskusja</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji: W1. ocena z egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianu, ocena opracowania U1. ocena z egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianu, ocena opracowania K1. ocena ze sprawozdania, ocena opracowania</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego; sprawdziany pisemne; opracowania pisemne zadanego tematu; egzamin pisemny</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa = 50% ocena z egzaminu + 30% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych kolokwium + 20% średnia arytmetyczna z opracowań pisemnych z zadanego tematu. Warunki te są przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach z przedmiotu.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykłady (30 godz./ 1,2 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./ 1,2) ECTS) - konsultacje (3 godz./ 0,12 ECTS) - egzamin (2 godz./ 0,08 ECTS) <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - studiowanie literatury i przygotowanie do zajęć (25 godz./ 1 ECTS), - przygotowanie do sprawdzianów pisemnych (15 godz./ 0,6 ECTS), - przygotowanie opracowań pisemnych z zadanego tematu (10 godz./ 0,4 ECTS) - przygotowanie do egzaminu (10 godz./ 0,4 ECTS)

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none">- wykłady (30 godz./ 1,2 ECTS)- ćwiczenia (30 godz./ 1,2) ECTS)- konsultacje (3 godz./ 0,12 ECTS)- egzamin (2 godz./ 0,08 ECTS) <p>łącznie – 65 godz./2,6 ECTS</p>
---	---

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Quality management systems in human nutrition
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 (2,6/2,4)
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1. Has knowledge of the mandatory assumptions in the production of food and dishes hazard analysis system and critical control points</p> <p>W2. He knows the basic tools supporting food quality management in gastronomy</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. He can design documentation and implement the assumptions of system quality management and health safety of food and dishes</p> <p>U2. Can plan activities aimed at improving the quality management system</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Can work in a group designing selected elements of the quality management system documentation and health safety of food and dishes</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W11 W2 - GA_W11 U1 - GA_U04 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W04 W2 - InzGA_W04 U1 - InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności w gastronomii, Prawo żywnościowe
Treści programowe modułu	<p>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</p> <p>Exercises include: carrying out design tasks</p>

	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	<p>Literatura podstawowa: Motarjemi, Y., Schothorst, M. V., & Jongeneel, S. (1999). HACCP principles and practice: teacher's handbook (No. WHO/SDE/PHE/FOS/99.3). World Health Organization.</p> <p>Literatura uzupełniająca: Surak, J. G., & Wilson, S. (Eds.). (2014). The certified HACCP auditor handbook. Quality Press. Wallace, C. A., & 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 didactic film project execution</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1 - written test, written exam U1, U2 - practice (design) work 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	<p>- lecture - 30 hours contact / 1.5 ECTS - exercises - 30 hours contact / 1.5 ECTS - consultation - 3 hours non-contact / 0.12 ECTS - exam - 2 hours contact / 0,1 ECTS - preparation for classes, implementation of project tasks outside of exercises - 30 hours non-contact / 1.5 ECTS - studying literature, preparing for a test, exam - 30 hours non-contact / 1,5 ECTS</p> <p>The total student workload is 125 hours, which corresponds to 5 points ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- participation in lectures - 30 hours - participation in exercises - 30 hours - exam - 2 hours - consultation - 3 hours</p> <p>Total 65 hours which corresponds to 2.6 points ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii Entrepreneurship and gastronomy management
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Monika Wójcik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest rozwinięcie postawy przedsiębiorczości i kreatywności w kontekście sektora gastronomicznego oraz nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu planowania i zarządzania działalnością gastronomiczną.
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 pojęcia i zasady przedsiębiorczości oraz zarządzania w sektorze gospodarczym.
	W2. Posiada wiedzę na temat zasad marketingu, analizy rynku oraz budowania marki lokalu gastronomicznego.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować biznesplan oraz dokonać analizy rynku dla planowanego przedsięwzięcia gastronomicznego.
	U2. Potrafi zaplanować działania marketingowe i promocyjne dostosowane do specyfiki lokalu gastronomicznego.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów pracować w zespole, pełniąc różne role kierownicze i współpracując w sposób odpowiedzialny, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz kultury organizacyjnej. K2. Jest gotów do doskonalenia kompetencji zawodowych w zakresie zarządzania i przedsiębiorczości
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W01–GA_W02 W02–GA_W09 U01– GA_U01 U02–GA_U05 K01–GA_K01 K02–GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W01-InzGA_W04 W02-InzGa_W05
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy ekonomii, istota gospodarki rynkowej, funkcjonowanie podmiotów gospodarczych.
Treści programowe modułu	Zapoznanie studentów z zasadami zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii, opracowaniem biznesplanu oraz analizą rynku usług gastronomicznych. Omówienie podstaw zarządzania personelem, organizacji pracy, przywództwa i komunikacji w zespole. Prezentacja systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (HACCP, ISO) oraz

	zasad planowania i analizy finansowej działalności gastronomicznej. Przedstawienie zagadnień marketingu i budowania marki lokalu gastronomicznego, innowacyjności, zrównoważonego rozwoju i nowoczesnych trendów w branży gastronomicznej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sala J. Marketing w gastronomii. PWE, 2023, ISBN 978-83-208-2557-2 2. Szpakowski M.K. Przedsiębiorczość. Zarządzanie przedsiębiorstwem. Wydawnictwo Norbertinum, 2023. 3. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I. Food and Beverage Management. Taylor&Francis Ltd., 2018. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Mołoniewicz J.M. Menedżer gastronomii cz.1 i 2. Wydawnictwo Moja Consulting, 2017, ISBN 9788393944859 5. Michalski E. Zarządzanie przedsiębiorstwem. Wydawnictwo naukowe PWN, 2022, 978-83-01-22137-9
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykłady: wykład konwencjonalny i problemowy z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, dyskusje moderowane oparte na przykładach wybranych przedsiębiorstw gastronomicznych</p> <p>Ćwiczenia: zajęcia projektowe (opracowanie biznesplanu), prezentacje i prace zespołowe</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 – ocena z zaliczenia pisemnego, ocena ze sprawdzianu U1, U2 – ocena zadania projektowego K1, K2 – obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Prace końcowe: zaliczenie archiwizowane w formie papierowej, prezentacja archiwizowane w formie cyfrowej, notatki prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej z modułu jest zaliczenie wiedzy z wykładów i ćwiczeń oraz uzyskanie pozytywnej oceny ze zrealizowanego i obronionego projektu.</p> <p>Ocena z zaliczenia końcowego – 60% Ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego – 20% Ocena ze sprawdzianów pisemnych – 20%.</p>
Bilans punktów ECTS	<p>KONTAKTOWE</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykłady 15 godz. 0,6 pkt. ECTS – ćwiczenia 30 godz. 1,2 pkt. ECTS – konsultacje 5 godz. 0,2 pkt. ECTS <p>łącznie 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowanie do zajęć – 10 godz. 0,40 pkt. ECTS – przygotowanie projektu – 20 godz. 0,80 pkt. ECTS

	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowanie do zaliczenia – 12 godz. 0,48 ETCS – studiowanie literatury – 8 godz. 0,32 pkt. ECTS <p>Razem niekontaktowe 50 godz. 2 pkt. 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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">wykłady</td> <td style="width: 30%;">15 godz.</td> <td style="width: 40%;">0,6 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,2 pkt. ECTS</td> </tr> <tr> <td>konsultacje</td> <td>5 godz.</td> <td>0,2 pkt. ECTS</td> </tr> </table> <p>Łącznie 50 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>	wykłady	15 godz.	0,6 pkt. ECTS	ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS	konsultacje	5 godz.	0,2 pkt. ECTS
wykłady	15 godz.	0,6 pkt. ECTS								
ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt. ECTS								
konsultacje	5 godz.	0,2 pkt. ECTS								

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Gastronomia a środowisko Gastronomy and environment
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (1/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Dariusz Góral
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz/Katedra Inżynierii Procesowej
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.	Wiedza: W1. Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska przyrodniczego podczas produkcji gastronomicznej W2. Rozumie procesy zachodzące w urządzeniach przeznaczonych do ochrony środowiska przyrodniczego oraz zna zasady projektowania zakładów gastronomicznych. Kompetencje społeczne: K1. Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za wpływ przygotowywania potraw na stan środowiska
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
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. Omówienie rodzajów i źródeł zanieczyszczeń wody, wskaźników jakości ścieków i ich oczyszczania. Wpływ gastronomii na powietrze, komfort cieplny, podstawy klimatyzacji, przyczyny zanieczyszczeń powietrza oraz technologie i urządzenia do jego oczyszczania. Recykling materiałów opakowaniowych: charakterystyka tradycyjnych opakowań, recykling materiałowy i energetyczny, materiały biodegradowalne, zagospodarowanie odpadów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z przemysłu rolno-spożywczego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa:

	<ol style="list-style-type: none"> 1. R. Chandra, Environmental Waste Management. 2015 CRC Press K. Gubała, Zrównoważona restauracja. 2023. Makro Polska, Warszawa. 2. A. Nawirska-Olszańska, A. Sokół-Łętowska, Gospodarka wodno-ściekowa i energetyczna w zakładach przemysłu spożywczego, 2019. Wrocław, Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, prezentacja multimedialna
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1- zaliczenie na prawach egzaminu W2- zaliczenie na prawach egzaminu K1 - zaliczenie na prawach egzaminu</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: zaliczenie na prawach egzaminu, archiwizowanie w formie papierowej</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = Zaliczenie na prawach egzaminu – 100%
Bilans punktów ECTS	<p>Formy zajęć:</p> <p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykład (30 godz./1 ECTS), <p>łącznie – 30 godz./1 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - wykład (30 godz./1 ECTS) <p>łącznie – 30 godz./1 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Packaging in gastronomy
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 (2,04/1,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Agnieszka Wójtowicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra 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.	Wiedza:
	W1. Has knowledge and understand the impact of the type of packaging on maintaining the quality of products, also during storage
	W2. Has knowledge and understand the equipment and technological solutions in the packaging process
	W3. Has knowledge and understand the quality and safety of food packaging
	Umiejętności:
	U1. Can choose the right packaging method for various groups of food products
	U2. Can read and interpret the markings on the packaging
	U3. Is able to perform measurements of packaging materials properties with the use of appropriate methods and research tools under the supervision of a scientific supervisor
	Kompetencje społeczne:
K1. Is aware of the role of packaging in food production and its impact on the environment	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 W2 - GA_W04 W2 - GA_W11 U1 - GA_U03 U2 - GA_U02 U3 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U3 - InzGA_U01
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	<p>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 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	<p>Basic literature:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colles R., McDowell D., Kirwan M.: Food Packaging Technology, Blackwell Publishing, CRC Press, Boca Raton, USA, 2003 2. Rooney M.L.: Active Food Packaging, Blackie Academic & Professional, Chapman & Hall, Glasgow, 1995 3. Ahvenainen R.: Novel Food Packaging Techniques, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, 2003. <p>Additional literature:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prospects and catalogues of packaging machinery producers. 2. Scientific papers.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>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.</p>
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 - behavior and activity during classes</p> <p>Forms of documenting achieved learning outcomes: exam, tests, research reports, paper form, supervisor's diary</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Final grade = 50% written exam grade + 50% classes/laboratory grade Classes/laboratory grade = 100% written test grade + submission of a research report</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Class formats: Contact hours: - lectures (15 h./ 0.60 ECTS) - classes/laboratory/excursions (30 h./ 1,20 ECTS) - consulting (2 h./ 0.08 ECTS) - exam (4 h. /0.16 ECTS) Total 51 h./ 2.04 ECTS Uncontact hours: - preparing to classes/laboratory (15 h./ 0.60 ECTS) - preparation of laboratory report (4 h./ 0.16 ECTS)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - preparation for written classes exam and final exam (20 h./ 1.80 ECTS) - reading of supplementary literature (10 h./ 0.40 ECTS) <p>Total 49 h./ 1.96 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Contact hours:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lectures (15 h./ 0.60 ECTS) - classes/laboratory/excursions (30 h./ 1,20 ECTS) - consulting (2 h./ 0.08 ECTS) - exam (4 h. /0.16 ECTS) <p>Total 51 h./ 2.04 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Dystrybucja w gastronomii Distribution in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,04/1,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Agnieszka Wójtowicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra 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 wspomaganie prac magazynowych i dystrybucji, dystrybucja w warunkach chłodniczych, środki transportowe, bezpieczeństwo produktów w łańcuchu chłodniczym, systemami monitorowania w czasie dystrybucji, urządzeniami i systemami pakującymi ułatwiającymi dystrybucję produktów i potraw: pakowanie próżniowe, pakowanie 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>Wiedza:</p> <p>W1. Zna i rozumie wpływ przechowywania i dystrybucji na jakość potraw, ciast, deserów i napojów</p> <p>W2. Zna i rozumie pojęcia i wymagania związane z dystrybucją i bezpieczeństwem żywności</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne rozwiązania w dystrybucji produktów, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii</p> <p>U2. Potrafi przeprowadzać pomiary z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów do świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne dystrybucji potraw oraz ich wpływ na stan żywności i środowiska</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W06 W2 - GA_W11 U1 - GA_U03 U2 - GA_U07 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U2 - InzGA_U01
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 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, systemy identyfikacji: kody kreskowe i RFID, 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>Literatura podstawowa:</p> <p>Lisińska-Kuśnierz Małgorzata, Cholewa Agnieszka, Przechowywanie i transport towarów: wybrane zagadnienia, Kraków, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, 2006</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>Dudziński Zdzisław, Poradnik magazyniera Warszawa, Polskie Wydaw. Ekonomiczne, 2000</p> <p>Literatura pomocnicza:</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, 2003</p> <p>Dłużewska Elżbieta, Ogólna technologia żywności, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2013</p> <p>Świdorski Franciszek (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2010</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	Metody dydaktyczne: Wykłady i ćwiczenia audytoryjne w postaci prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne – prezentacje multimedialne, zajęcia w laboratorium z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania Ćwiczenia terenowe – wizyta w firmie dystrybucyjnej i/lub zakładzie produkcyjnym
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 – egzamin pisemny W2 – egzamin pisemny U1 – ocena sprawdzianu U2 – złożenie sprawozdania z badań K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: egzaminy, sprawdziany, raport z badań, w formie papierowej, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z pisemnego egzaminu 50% + ocena z ćwiczeń 50% Ocena z ćwiczeń = ocena z pisemnego sprawdzianu z ćwiczeń 100% + złożenie sprawozdania z badań
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe: - wykład (15 godz./0,60 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,20 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) łącznie 51 godz./ 2,04 ECTS Niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń (15 godz./0,60 ECTS) - przygotowanie sprawozdania (4 godz./0,16 ECTS) - przygotowanie do zaliczenia i egzaminu (20 godz./1,80 ECTS) - czytanie literatury uzupełniającej (10 godz./0,40 ECTS) łącznie 49 godz./1,96 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (15 godz./0,60 ECTS) - ćwiczenia (30 godz./1,20 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) łącznie 51 godz./ 2,04 ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 11 Cukiernictwo Confectionery
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,8/3,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Urszula Pankiewicz
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. Potrafi samodzielnie wykonać wybrane rodzaje ciast i mas cukierniczych</p> <p>U2. Potrafi ocenić organoleptycznie otrzymane wyroby cukiernicze</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu</p> <p>K2. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu cukiernictwa</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - K_W05</p> <p>W2 - K_W06</p> <p>U1 - K_U02</p> <p>U2 - K_U09</p> <p>K1 - K_K01</p> <p>K2 - K_K02</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01</p> <p>W2 -InzGA_W01</p> <p>U1-InzGA_U04</p> <p>U2-InzGA_U04</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki
Treści programowe modułu	<p>Tematyka wykładów obejmuje zagadnienia z zakresu klasyfikacji wyrobów cukierniczych, charakterystyki surowców stosowanych w technologii ciast. Wybrane technologie ciast. Technologia czekolady oraz lodów.</p> <p>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	1. Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001.

	<p>2. Kaźmierczak Magdalena. Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych WSI 2021.</p> <p>3. Wyczmański S. Cukiernictwo WSiP 1994.</p> <p>4. Czasopisma branżowe.</p> <p>5. Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTZŻ Kraków 2009.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład ćwiczenia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>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</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: egzamin archiwizowany w formie papierowej, sprawozdania oraz dziennik prowadzącego.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% z egzaminu
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz./1.2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./1.2 ECTS, - konsultacje (6 godz./0.24 ECTS) - egzamin (4 godz./0.16 ECTS) <p>łącznie 70 godz./2.8 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do ćwiczeń 15 godz/0.6 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 godz./0.6 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 10 godz./0.4 ECTS - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie –40 godz/1.6 ECTS <p>łącznie 80 godz. co odpowiada 3.2 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz./1.2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./1.2 ECTS, - konsultacje (6 godz./0.24 ECTS) - egzamin (4 godz./0.16 ECTS) <p>łącznie 70 godz./2.8 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 11 Technologia deserów Dessert technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,8/3,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Urszula Pankiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z technologii deserów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę dotyczącą surowców i dodatków stosowanych w technologii deserów
	W2. Zna wybrane technologie deserów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi samodzielnie otrzymać wybrane desery, kremy, musy i masy cukiernicze
	U2. Potrafi ocenić organoleptycznie otrzymane desery
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
K2. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy z zakresu technologii deserów	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - K_W05 W2 - K_W06 U1 - K_U02 U2 - K_U09 K1 - K_K01 K2 - K_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U04 U2 - InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy organoleptycznej, znajomość podstaw chemii i fizyki
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów obejmuje zagadnienia z zakresu charakterystyki surowców stosowanych w technologii deserów. Wybrane technologie: kremów, musów i mas cukierniczych. Technologia czekolady oraz lodów. Technologia ciast bankietowych (monoporcji). Program ćwiczeń obejmuje otrzymywanie wybranych deserów: czekoladowych, lodowych, bezowych, serowych, z chia i ich ocena organoleptyczna. Porcjowanie, dekoracja i prezentacja, deserów typu monoporcja.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Gawęcka J. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. WAE Poznań 2001. 2. Wyczański S. Cukiernictwo WSiP 1994.

	<p>3. Czasopisma branżowe.</p> <p>4. Pazoła Z., Piekarz J. Technologia koncentratów spożywczych, WPLiS Warszawa 1970.</p> <p>5. Baryłko-Pikielna N. Sensoryczne badania żywności Wyd. PTŻŻ Kraków 2009.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład ćwiczenia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1. egzamin pisemny</p> <p>W2. egzamin pisemny</p> <p>U1. potrafi wykonać desery wg różnych technologii , dokumentacja fotograficzna</p> <p>U2. potrafi dokonać oceny organoleptycznej wykonanych przez siebie deserów</p> <p>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach</p> <p>K2. ocena pytań otwartych w dyskusjach</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% z egzaminu
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz./1.2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./1.2 ECTS, - konsultacje (6 godz./0.24 ECTS) - egzamin (4 godz./0.16 ECTS) <p>łącznie 70 godz./2.8 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do ćwiczeń 15 godz./0.6 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 godz./0.6 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 10 godz./0.4 ECTS - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 40 godz./1.6 ECTS <p>łącznie 80 godz. co odpowiada 3.2 punktom ECTS.</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach – 30 godz./1.2 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./1.2 ECTS, - konsultacje (6 godz./0.24 ECTS) - egzamin (4 godz./0.16 ECTS) <p>łącznie 70 godz./2.8 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie potraw i napojów Dishes and drinks designing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,68/3,32)
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 gotów do świadomej i odpowiedzialnej za produkcję nowych produktów	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W03 W2 - GA_W04 U1 - GA_U03 U2 - GA_U03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01 W2 - InzGA_W01 U1 - InzGA_U02 U2 - InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia potraw i napojów, Projektowanie zakładów gastronomicznych
Treści programowe modułu	Czynniki determinujące preferencje konsumentów, segmentacja rynku. Rola konsumenta w procesie projektowania nowych produktów spożywczych. 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. Zasady sporządzania i projektowania procesu technologicznego produkcji potraw. Zasady food platingu, Charakterystyka kuchni molekularnej, kuchni note by note. oraz „nouvelle cuisine”. Charakterystyka food pairing oraz

	slow food. Ocena sensoryczna i prognozowanie cech jakościowych nowych produktów. Rola opakowania jako promocji nowego produktu. Komercjalizacja produktu.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biłska B., Grzezińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW, 2011 2. Bos J.: Kuchnia molekularna. Podstawowe techniki i przepisy. Elpil, Siedlce, 2015 3. Konik Ł. Gastronomia molekularna. Editorial CCS 2016 4. Gąsiorek E.: Projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym. Uniwersytet Ekonomiczny, Wrocław 2011 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2017 2. Fuller G. W.: New food product development. From concept to marketplace. CRC Press, New York, 2011 3. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa, 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	praca projektowa, praktyczne wykonanie potrawy w ramach ćwiczeń - zdjęcia, obliczenia matematyczne, dyskusja, wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2. Pisemny egzamin sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami uczenia się U1, U2. Ocena z projektu oraz części praktycznej K1. Zachowanie i aktywność za zajęciach, ocena pracy w grupie i indywidualnej</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: projekty w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego, arkusze egzaminacyjne.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Opracowany i wykonany projekt uprawnia do zaliczenia w zakresie umiejętności. Egzamin pisemny uprawnia do zaliczenia w zakresie wiedzy. Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest zaliczenie dwóch form. Ocena końcowa = ocena z ćwiczeń 40% + ocena z egzaminu 60%.
Bilans punktów ECTS	<p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach (30 godz./1,2 ECTS) - udział w ćwiczeniach (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) - egzamin (4 godz./0,16 ECTS) <p>łącznie 67 godz./2,68 ECTS.</p> <p>Niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do zajęć (20 godz./0,8 ECTS) - opracowanie projektu (25 godz./1,0 ECTS) - studiowanie literatury (20 godz./0,8 ECTS) - przygotowanie do egzaminu - 18 godz./0,72) <p>łącznie 83 godz./3,32</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach (30 godz./1,2 ECTS) - udział w ćwiczeniach (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS)

	- egzamin (4 godz./0,16 ECTS) łącznie 67 godz./2,68 ECTS.
--	--

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,32/1,68)
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 realizacji projektu inżynierskiego poprzez wybór tematu, opracowanie koncepcji projektu oraz rozwijanie umiejętności wyszukiwania i analizy informacji naukowych, a także prezentowania i dyskusowania zagadnień z zakresu gastronomii i sztuki kulinarnej z uwzględnieniem uwarunkowań technologicznych, jakościowych i organizacyjnych.
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 formułowania tematu, struktury oraz metodologii projektu inżynierskiego z zakresu gastronomii i sztuki kulinarnej</p> <p>W2. Student zna i rozumie metody gromadzenia, analizy i prezentacji danych oraz zasady przygotowania prezentacji projektu inżynierskiego</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi wyszukiwać, analizować i interpretować informacje oraz opracować konspekt projektu inżynierskiego, uwzględniając metody rozwiązania problemu</p> <p>U2. Student potrafi przygotować i zaprezentować fragment projektu inżynierskiego oraz uczestniczyć w dyskusji, uzasadniając przyjęte rozwiązania projektowe</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest gotów do odpowiedzialnego i etycznego realizowania projektu inżynierskiego, współpracy oraz krytycznej oceny rozwiązań</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04, GA_W09 W2 - GA_W10 U1 - GA_U01 U2 - GA_U08 K1 - GA_K01, GA_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01, InzGA_W04 W2 - InzGA_W03 U1 - InzGA_U02, InzGA_U03 U2 - InzGA_U01
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły realizowane w semestrach 1-5
Treści programowe modułu	Specyfika projektów inżynierskich w gastronomii (technologia, jakość, organizacja). Struktura projektu inżynierskiego. Wybór i formułowanie tematu projektu inżynierskiego. Metodyka pracy projektowej i badawczej.

	Źródła informacji naukowej i branżowej. Analiza i krytyczna ocena literatury. Omówienie i prezentacja konspektu projektu. Zasady tworzenia prezentacji multimedialnej. Techniki prezentacji i komunikacji naukowej. Prezentacje cząstkowe projektów studentów. Dyskusja i analiza projektów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa Instrukcja I.10. Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2025/2026. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie. Literatura uzupełniająca Maciej Sydor. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	seminarium problemowe prezentacje studenckie (obowiązkowe wystąpienia) dyskusja moderowana (pytania–odpowiedzi) konsultacje indywidualne praca własna studenta (konspekt, przygotowanie wystąpień) uczenie się przez informację zwrotną (feedback od prowadzącego i grupy)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - ocena wiedzy prezentowanej podczas wystąpień oraz odpowiedzi na pytania zadawane przez prowadzącego i uczestników seminarium U1 - ocena konspektu projektu inżynierskiego U2 - ocena wystąpień oraz sposobu udzielania odpowiedzi na pytania w trakcie dyskusji K1 - ocena aktywnego udziału w dyskusji, reagowania na pytania i uwagi oraz ocena przygotowania do zajęć i systematyczności pracy Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, konspekty projektów, prezentacje.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 60% konspekt projektu + 30% wystąpienia i dyskusja + 10% aktywność i przygotowanie
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) łącznie 33 godz./1,32 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie konspektu (10 godz./0,4 ECTS) - przygotowanie prezentacji (12 godz./0,48 ECTS) - gromadzenie i studiowanie literatury (20 godz./0,8 ECTS) łącznie 42 godz./1,68 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) łącznie 33 godz./1,32 ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyki (4 tygodnie) Internship
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (6/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Urszula Pankiewicz Prodziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów i krytyczna analiza zasobów organizacji, stosowanych technologii i procedur w aspekcie przygotowania potraw, analiza funkcjonowania wdrożonych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, poznanie i analiza uwarunkowań produkcji żywności według wybranych schematów i programów, poznanie i analiza zasad funkcjonowania zakładu. W ramach praktyki student pogłębia wiedzę dotyczącą różnych aspektów działalności zakładu gastronomicznego, wśród których wymienić można następujące: organizację zakładu, bazę surowcową i półproduktów, technologię przygotowywania posiłków, projektowania nowych dań, zasady współdziałania z innymi pracownikami, zasady bhp, wystrój wnętrza zakładu, zasady dekorowania stołów, zasady obsługi konsumentów. Podstawowym zadaniem praktyki jest właściwe łączenie wiedzy teoretycznej z praktyczną, rozwijanie kompetencji nabytych w trakcie studiów oraz umiejętności pracy w zespole, poprzez wypełnianie różnych ról zawodowych w trakcie wykonywania zadań wynikających ze specyfiki pracy w podmiotach związanych z gastronomią.
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 procesy i zabiegi technologiczne z zakresu gastronomii, posiada wiedzę dotyczącą zakresu działalności i organizacji firmy w której odbywa praktykę oraz zna metody i procedury stosowane w tej jednostce.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi wykonywać zadania związane ze specyfiką firmy; przeanalizować stosowane procesy w aspekcie zapewnienia bezpiecznej produkcji potraw, posługiwać się terminologią charakterystyczną dla branży, obowiązującą w firmie.</p> <p>U2. Potrafi organizować pracę własną i zespołową, współpracować z opiekunem praktyki oraz zasobami zatrudnionymi w zakładzie gastronomicznym</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów do kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.</p> <p>K2. Jest gotów do dbania o stanowisko pracy i przekazania dokumentacji w zakładzie gastronomicznym oraz do postępowania zgodnego z regułami obowiązującymi w firmie, oraz profesjonalnego wykonywania zawodu i dbałości o bezpieczeństwo pracy własnej i innych</p>

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – GA_W04; GA_W09; GA_W11 U1- GA_U02; GA_U05 U2-GA_U09 K1 –GA_K04 K2-GA_K01; GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1 - InzGA_W01; InzGA_W02; InzGA_W04 U1–InzGA_U03; InzGA_U04 U2–InzGA_U04
Wymagania wstępne i dodatkowe	Uczestnictwo w seminarium informacyjnym organizowanym przed odbyciem praktyk z udziałem pracownika Działu kształcenia praktycznego i ustawicznego odpowiedzialnego za prowadzenie praktyk na wydziale, prodziekan do spraw studenckich i dydaktyki, ewentualnie opiekuna roku. Wiedza zdobyta w toku studiów w ramach większości przedmiotów.
Treści programowe modułu	W ramach modułu student właściwie połączy wiedzę teoretyczną z wiedzą praktyczną. Zapozna się z zasadami funkcjonowania zakładu, z funkcjonowaniem wdrożonych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zapozna się z technologiami przygotowywania posiłków, projektowania nowych dań, z zasadami obsługi konsumentów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zgodna z profilem praktyki. Studenci na praktyce korzystają z bibliotek udostępnionych przez podmioty oraz z instrukcji i wskazówek opiekuna praktyki.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Student na praktyce pracuje zgodnie z profilem i harmonogramem praktyki określonym przez pracownika zakładu pracy odpowiedzialnego za prawidłowy przebieg jego praktyki.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: komisyjny egzamin ustny z zagadnień zrealizowanych przez studenta zgodnie z programem praktyki zawodowej Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dzienniczek praktyk poświadczony przez opiekuna praktyk
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z egzaminu 100%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - realizacja praktyk i przygotowanie dokumentacji z praktyk 160 godz. – 6 ECTS - obecność na egzaminie 0,5 godz. – 0,02 ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 160,5 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Realizacja praktyk i przygotowanie dokumentacji z praktyk 160 godz. – 6 ECTS Obecność na egzaminie 0,5 godz. – 0,02 ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 160,5 godz., co odpowiada 6 punktom ECTS.

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych Accounting and marketing of gastronomic services
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,0/2,0)
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 i rozumie zasady rachunkowości, posiada wiedzę o zasadach sporządzania sprawozdań finansowych jednostek gospodarczych</p> <p>W2. Zna i rozumie podstawowe zasady budowania planu i strategii marketingowej w usługowej działalności gastronomicznej</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi zastosować zasady rachunkowości, posiada wiedzę o zasadach sporządzania sprawozdań finansowych jednostek gospodarczych</p> <p>U2. Potrafi wykorzystać podstawowe zasady budowania planu i strategii marketingowej w usługowej działalności gastronomicznej</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Jest gotów do przekazywania i wykorzystywania wiedzy na temat zasad rachunkowości oraz marketingu usług gastronomicznych</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W02 W2 - GA_W09 U1 - GA_U01 U2 - GA_U06 K1 - GA_K03, GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W1, W2 - InzGA_W05 U1, U2 - InzGA_U02
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> <p>Gierusz B., Podręcznik do samodzielnej nauki księgowania, ODDK 2023</p> <p>Scott D. M., Nowe zasady marketingu i PR, MT Biznes 2022,</p> <p>Sala J., Marketing w gastronomii, PWE 2004</p> <p>Literatura uzupełniająca</p> <p>Olchowicz I., Podstawy rachunkowości, Difin Warszawa 2016,.</p> <p>Chernev A., Kotler P., Lane K., Marketing, PWN 2025,</p> <p>Earle M., Earle R., Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych, podejście marketingowe, WNT Warszawa 2007,</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład o charakterze konwersatoryjnym, Ćwiczenia – Sporządzanie sprawozdań przedsiębiorstw, Omówienie i analizowanie przykładów i problemów gospodarczych podmiotów gospodarczych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie pisemne, U1, U2 – sprawdzian pisemny, K1 – aktywność na zajęciach, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach
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: 50 godz. – 2, 0 ECTS</p> <p>Wykład 15 godz. - 0,6</p> <p>Ćwiczenia 30 godz. – 1,2</p> <p>Konsultacje 5 godz. - 0,2,</p> <p>Niekontaktowe: 50 godz. – 2,0 ECTS</p> <p>Przygotowanie do zaliczenia 25 godz. – 1,0,</p> <p>Czytanie zalecanej literatury 25 godz. – 1,0</p> <p>łącznie 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 – 15 godz.; ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach 5; łącznie 50 godz. co odpowiada 2,0 pkt. ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 12 Polska kuchnia tradycyjna i regionalna Polish traditional and regional cuisine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,88/2,12)
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	Celem przedmiotu jest poznanie i zrozumienie bogactwa kulinarnego dziedzictwa Polski, ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych potraw i zwyczajów kulinarnych charakterystycznych dla różnych regionów kraju.
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 poznaje i rozumie istotę kuchni tradycyjnej i regionalnej w Polsce, jej historyczne, kulturowe i społeczne uwarunkowania oraz znaczenie dla tożsamości narodowej i lokalnej.</p> <p>W2. Student identyfikuje charakterystyczne składniki, potrawy oraz techniki kulinarne właściwe dla różnych regionów Polski.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi przygotować wybrane potrawy tradycyjne i regionalne zgodnie z autentycznymi recepturami i technikami kulinarnymi.</p> <p>U2. Student potrafi stworzyć profesjonalną kartę menu, inspirowaną kuchnią polską tradycyjną, z wykorzystaniem wybranych narzędzi cyfrowych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Posiada kompetencje kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W04 U1 - GA_U09 U2 - GA_U05 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U2 - InzGA_U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia gastronomii; Kuchnie świata; Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii
Treści programowe modułu	Wprowadzenie do polskiej kuchni tradycyjnej i regionalnej. Historia kuchni polskiej. Analiza i interpretacja wybranych i najstarszych przepisów dostępnych w Compedium Ferculorum. Kuchnia polska na tle regionów – podział i specyfika. Tradycyjne produkty i składniki używane w polskiej kuchni. Najważniejsze klasyczne potrawy polskie i ich warianty regionalne. Polska kuchnia świąteczna i

	okolicznościowa. Regionalne słodkości i wypieki. Współczesne interpretacje i ochrona dziedzictwa kulinarnego. Prace projektowe nad stworzeniem profesjonalnej karty menu inspirowanej kuchnią polską tradycyjną, z wykorzystaniem wybranych narzędzi cyfrowych. Projekt ma rozwijać umiejętności kreatywnego projektowania oraz praktycznego zastosowania wiedzy o potrawach kuchni polskiej. Prace grupowe obejmujące zaplanowanie i przygotowanie wybranych potraw kuchni polskiej lub tradycyjnej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Kowalska, A. (2018). Innowacyjność polskiej gastronomii i jej uwarunkowania (Vol. 274). Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu. Czerniecki S. 2024. Compedium Ferculorum. Wydawnictwo Grafika, Warszawa Wójcik E., Klusek W., Turski S. 2019. W krainie lubelskich produktów tradycyjnych. Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała. Anna, F., & Jaworski, M. (2017). Kuchnia polska jako element uatrakcyjnienia oferty turystycznej. <i>Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula</i> , (54 (3) Turystyka III), 112-124. Brzozowska, E. (2003). Kuchnia polska jako wyróżnik odrębności narodowej. <i>Polskie Towarzystwo Technologów Żywności „Żywność–Nauka, Technologia, Jakość</i> , 3.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, filmu–projekcja multimedialna), quizy i inne aplikacje sprawdzające wiedzę online. - prace projektowe polegające na opracowaniu profesjonalnej karty menu, - prace zespołowe polegające na rozwijaniu umiejętności praktycznych i kulinarnych. - dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 -test sprawdzający wiedzę, U1 - ocena projektu karty menu pod względem merytoryki i kreatywności U2 – ocena prac zespołowych, kreatywności i sposobu prezentacji potraw K1 - ocena pracy i wypowiedzi ustnych studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Test sprawdzający wiedzę (obejmujące tematykę W1, W2) waga oceny 3, ocena poprawności rozwiązania quizów na wykładach- waga oceny 1. Ocena projektów i pracy zespołowej (U1, U2) - waga oceny 2. Ocena wypowiedzi ustnych studentów (K1) - waga oceny 1. 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.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE Forma zajęć Liczba godz. Punkty ECTS Wykład 15 godz. 0,6 pkt ECTS Ćwiczenia 30 godz. 1,2 pkt ECTS Konsultacje 2 godz. 0,08 pkt ECTS Razem kontaktowe 47 godz. 1,88 pkt ECTS NIEKONTAKTOWE Przygotowanie do testu 18 godz. 0,72 pkt ECTS

	Studiowanie literatury 15 godz. 0,6 pkt ECTS Przygotowanie projektów 20 godz. 0,8 pkt ECTS Razem nie kontaktowe 53 godz. 2,12 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i ćwiczeniach – 45 godz.; konsultacjach - 2 godz. Razem 47 godzin co odpowiada 1,88 pkt ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 12 Turystyka kulinarna Culinary turism
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,88/2,12)
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	Celem modułu jest zapoznanie studentów z definicją, znaczeniem i różnorodnością turystyki kulinarnej, z uwzględnieniem aspektów kulturowych, ekonomicznych i praktycznych.
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 poznaje i rozumie istotę turystyki kulinarnej, jej kulturowe i społeczne uwarunkowania oraz znaczenie dla tożsamości narodowej i lokalnej.</p> <p>W2. Student identyfikuje trendy i innowacje w turystyce kulinarnej.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi przygotować wybrane potrawy z kuchni świata zgodnie z autentycznymi recepturami i technikami kulinarnymi.</p> <p>U2. Studenci potrafi stworzyć kompleksowy projekt oferty turystyki kulinarnej.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Posiada kompetencje kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W08 W2 - GA_W04 U1 - GA_U09 U2 - GA_U05 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U2 - InzGA_ U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia gastronomii; Kuchnie świata; Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii.
Treści programowe modułu	Wykłady rozwijają wiedzę o regionalnych potrawach, trendach, marketingu i zrównoważonym rozwoju. Definicja i historia turystyki kulinarnej Wprowadzenie do pojęcia turystyki kulinarnej. Omówienie jej historii na świecie i w Polsce. Znaczenie jedzenia jako elementu kultury i atrakcji turystycznej. Typy turystyki kulinarnej i segmentacja rynku Klasyfikacja turystyki kulinarnej: turystyka smaków, wina, festiwali kulinarnych, warsztatów i kursów gotowania. Regionalne kuchnie świata i ich znaczenie w turystyce. Przykłady najbardziej rozpoznawalnych kuchni. Polska kuchnia regionalna jako

	<p>element turystyki kulinarnej. Trendy i innowacje w turystyce kulinarnej. Nowoczesne formy turystyki kulinarnej: kuchnia roślinna, slow food, farm to table, doświadczenia multisensoryczne. Organizacja i promocja produktów turystyki kulinarnej. Znaczenie marki i certyfikatów jakości. Praktyczne aspekty planowania i zarządzania ofertą turystyki kulinarnej. Tworzenie ofert kulinarnych, współpraca z lokalnymi przedsiębiorcami, organizacja wycieczek i warsztatów kulinarnych. Opracowanie projektu kompleksowej oferty turystyki kulinarnej dla wybranego regionu lub miasta. Prace grupowe obejmujące zaplanowanie i przygotowanie wybranych potraw z dowolnego kraju na świecie.</p>																		
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Kowalczyk, A. (2016). Turystyka kulinarna–podejścia ‘geograficzne’i ‘niegeograficzne’. Turystyka Kulturowa, 5, 29-59.</p> <p>Montanari, A., & Staniscia, B. (2014). Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium. In Tourism, Regional Development and Public Policy (pp. 23-44). Routledge.</p> <p>Kruczek, Z. (2016). Turystyka kulinarna–fenomen naszych czasów. Turystyka Kulturowa, 5, 162-164.</p> <p>Anna, F., & Jaworski, M. (2017). Kuchnia polska jako element uatrakcyjnienia oferty turystycznej. Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, (54 (3) Turystyka III), 112-124.</p>																		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> - Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, filmu–projekcja multimedialna), quizy i inne aplikacje sprawdzające wiedzę online. - prace projektowe polegające na opracowaniu oferty turystyki kulinarnej - prace zespołowe polegające na rozwijaniu umiejętności praktycznych i kulinarnych. - dyskusja 																		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 -test sprawdzający wiedzę</p> <p>U1 - ocena projektu kompleksowej oferty turystyki kulinarnej pod względem merytoryki i kreatywności</p> <p>U2 – ocena prac zespołowych, kreatywności i sposobu prezentacji potraw</p> <p>K1 - ocena pracy i wypowiedzi ustnych studentów</p>																		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Test sprawdzający wiedzę (obejmujące tematykę W1, W2) waga oceny 3, ocena poprawności rozwiązania quizów na wykładach- waga oceny 1. Ocena projektów i pracy zespołowej (U1, U2) - waga oceny 2. Ocena wypowiedzi ustnych studentów (K1) - waga oceny 1.</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>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>15 godz.</td> <td>0,6 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td> <td>30 godz.</td> <td>1,2 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>2 godz.</td> <td>0,08 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>47 godz.</td> <td>1,88 pkt ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Przygotowanie do testu</td> <td>18 godz.</td> <td>0,72 pkt ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	15 godz.	0,6 pkt ECTS	Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt ECTS	Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS	Razem kontaktowe	47 godz.	1,88 pkt ECTS	Przygotowanie do testu	18 godz.	0,72 pkt ECTS
Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS																	
Wykład	15 godz.	0,6 pkt ECTS																	
Ćwiczenia	30 godz.	1,2 pkt ECTS																	
Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS																	
Razem kontaktowe	47 godz.	1,88 pkt ECTS																	
Przygotowanie do testu	18 godz.	0,72 pkt ECTS																	

	Studiowanie literatury 15 godz. 0,6 pkt ECTS Przygotowanie projektów 20 godz. 0,8 pkt ECTS Razem nie kontaktowe 53 godz. 2,12 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i ćwiczeniach – 45 godz.; konsultacjach - 2 godz. Razem 47 godzin co odpowiada 1,88 pkt ECTS

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii Herbs, spices and additives in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,44/ 1,56)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Alicja Skrzypek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Przekazanie wiadomości z zakresu zastosowania ziół, przypraw i dodatków w gastronomii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu chemii, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalające na interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw i innych produktów gastronomicznych z zastosowaniem ziół i przypraw
	W2. Student zna i rozumie pojęcia i zagadnienia dotyczące składu fizykochemicznego i sensorycznych właściwości różnych surowców i produktów spożywczych na bazie ziół i przypraw używanych w gastronomii
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi ocenić właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne surowców i produktów spożywczych na bazie ziół i dodatków. Potrafi także określić zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia i warunków przechowywania
	U2. Student potrafi wykorzystać nowoczesne i tradycyjne techniki zbioru, przechowywania i przetwarzania ziół i roślin zielnych, a także potrafi dobierać odpowiednie urządzenia, żeby je wykorzystać w gastronomii
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest gotów do podjęcia świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw z zastosowaniem ziół, przypraw i dodatków	
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_U03 K1 - GA_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z: Chemia, Chemia żywności, Biochemia i chemia żywności
Treści programowe modułu	Biologicznie aktywne substancje występujące w ziołach – substancje podstawowe i metabolity wtórne. Surowce zielarskie i sposoby ich stosowania. Pozyskiwania 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	<p>Literatura podstawowa:</p> <p>M. Bojanowska i in. „Związki bioaktywne w roślinach zielarskich” Wyd. Libropolis 2017</p> <p>K. Hawkins „Przyprawy i zioła. Przewodnik po najznakomitszych przyprawach i ziołach” Wyd. MWK, 2020</p> <p>A. Ettl „Przyprawy i zioła” Wyd. Mak, 2022</p> <p>https://link.springer.com/article/10.1007/s44187-025-00546-9</p> <p>https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/culinary-herbs</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>M. Bojanowska i in. „Zioła – właściwości, interakcje, bezpieczeństwo” Wyd. Libropolis 2018</p> <p>A. Polan i in. „Zioła na talerzu” Wyd. Edipresse, 2018</p> <p>https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464625002245</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/391946221_Handbook_of_Culinary_Herbs_and_Spices#fullTextFileContent</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład konwersacyjny wystąpienie
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2 - pisemne zaliczenie, U1, U2 – ocena prezentacji, K1 - ocena udziału w dyskusji</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: pisemne zaliczenie - archiwizowanie w formie papierowej; prezentacje - archiwizowane w formie cyfrowej; dziennik prowadzącego</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Ocena końcowa =</p> <p>60% ocena z zaliczenia pisemnego</p> <p>30% ocena tematycznej prezentacji</p> <p>10% ocena z aktywności na zajęciach i dyskusji 10%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe</p> <p>wykłady konwersacyjne i zaliczenie - 30 godz.</p> <p>konsultacje 6 godz</p> <p>łącznie kontaktowe 36 godz./1,44 ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <p>studiowanie fachowej literatury w celu zrozumienia treści wykładowych - 28 godz.</p> <p>Przygotowanie prezentacji – 6 godz.</p> <p>przygotowanie do zaliczenia - 5 godz.</p> <p>łącznie niekontaktowe 39 godz./1,56 ECTS</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach - 30 godz.;</p> <p>konsultacje 6 godz.</p> <p>łącznie – 36 godz./1,44 ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Sztuka kulinarna Culinary art
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Agnieszka Starek-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>Wiedza:</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>Umiejętności:</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>Kompetencje społeczne:</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>

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W04 W2 - GA_W06 W3 - GA_W08 U1 - GA_U03 U2 - GA_U05 K1 - GA_K01 K2 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	-
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	Literatura podstawowa 1. Rataj A. (2006). Zwyczaje żywieniowe i sztuka kulinarna, a dziedzictwo kulturowe narodów. 2. Chojnacka R., Przytuła J., Swulińska- Katulska A. (2012). Kuchnia polska. Encyklopedia sztuki kulinarnej. 3. Schuy E. (2013). Fotografia produktowa. 4. Segnit N. (2019). Sztuka gotowania. Literatura uzupełniająca 1. Konik Ł. (2016). Gastronomia molekularna. 2. Biller R. (2016). Ozdabianie potraw. 3. Zagraniczne artykuły naukowe na temat planowania posiłków, przygotowywania, przetwarzania i serwowania ich konsumentom na całym świecie (Food Service Technology, Journal of Culinary Science&Technology).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, odbywające się w sali dydaktycznej (wykładowej). Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w laboratorium (zajęcia praktyczne w laboratorium gastronomicznym, dyskusja, praca zespołowa w grupach, sprawozdania z ćwiczeń, kolokwium).
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2, W3 - egzamin pisemny z zagadnień zaprezentowanych na wykładzie, U1, U2 - praca grupowa, udział w dyskusji - ocena aktywności na zajęciach (odpowiedzi na pytania wprowadzające do tematu ćwiczeń), kolokwium

	<p>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: – oceny z ćwiczeń, – oceny z pisemnej pracy zaliczeniowej wykładu (egzamin), Na ocenę końcową składa się: – aktywność na zajęciach - 10%, – prezentacja sprawozdań i projektów, kolokwium - 30%, – praca pisemna w formie pytań problemowych z zakresu wiedzy obejmującej całokształt treści zawartych module kształcenia - 60%. Zaliczenie ćwiczeń jest warunkiem koniecznym do przystąpienia do egzaminu.</p> <p>Procent wiedzy wymaganej dla uzyskania oceny końcowej wynosi odpowiednio: 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.). 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. Udział w konsultacjach związany z przygotowaniem do zaliczenia (praca grupowa trzy-czteroosobowa) konsultacji (4 x 1 godz. = 4 godz.). Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu - 20 godz. Suma 99 godz. co odpowiada 4 pkt ECTS</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 w konsultacjach związany z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz., - udział egzaminie - 2 godz. łącznie 49 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Trendy w gastronomii Trends in gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Paweł Sobczak
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 jak wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.
	W2. Student wyodrębnia elementy nowoczesnego podejścia do współczesnych i tradycyjnych form działalności gastronomicznej jak i innowacyjnych strategii marketingowych.
	Umiejętności:
	U1. Rozpoznaje elementy nowych kierunków i trendów w zakresie rozwiązań techniczno-technologicznych zaplecza gastronomicznego.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Posiada kompetencje kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego - kod efektu kierunkowego W1 - GA_W06 W2 - GA_W09 U1 - GA_U05 K1 - GA_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	U1 - InzGA_U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne; Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii.
Treści programowe modułu	Wprowadzenie do trendów gastronomicznych– zmiany i oczekiwania konsumentów. Nowe technologie i innowacje – multisensoryczne doznania i technologie VR, AR. Strategie cyfrowe do promocji kuchni: Wizualizacja menu, aplikacje mobilne. Digitalizacja i media społecznościowe jako pomoc w promocji i zarządzaniu restauracją. Znaczenie sztucznej

	<p>inteligencji w funkcjonowaniu restauracji. Nowe formaty gastronomiczne – dark kitchen, food truck i ekologiczne dostawy. Street food premium – rozwój wysokiej jakości kuchni ulicznej. Miksy smaków i tekstur w nowoczesnych daniach. Kuchnia Fusion. Kuchnia roślinna na wyższym poziomie – wegańskie i wegetariańskie innowacje. Alternatywne źródła białka – nowe białka roślinne i zwierzęce. Superfoods i zdrowe składniki – adaptogeny, fermentacja, probiotyki. Zdrowe przekąski i napoje funkcjonalne – adaptogenne herbaty, kawy i soki naturalne. Gastronomia a ekologia – ograniczanie plastiku, wykorzystanie całych produktów. Przyszłość gastronomii – technologia, zrównoważony rozwój</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ul style="list-style-type: none"> – Suryani, W., Sari, W. P., & Ginting, S. M. B. (2025). Innovative Trends Shaping Food Marketing and Consumption: Culinary Marketing in the Digital Age- Latest Trends and Innovations. In <i>Innovative Trends Shaping Food Marketing and Consumption</i> (pp. 1-14). IGI Global Scientific Publishing. – Pérez-Santaescolastica, C., MuneKata, P. E. S., Pateiro, M., Domínguez, R., Misihairabgwi, J. M., & Lorenzo, J. M. (2021). Modern food production: Fundamentals, sustainability, and the role of technological advances. <i>Sustainable production technology in food</i>, 1-22. – Mołoniewicz, J.M. (2020). Sprzedaż w gastronomii. Wydawnictwo Moja Consulting Jan Mołoniewicz. – Makala, H. (2015). Innowacyjne formy działalności gastronomii. <i>Specjalizacja zakładów gastronomicznych. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja</i>, (2 (16), 193-202. – Kowalska, A. (2018). Innowacyjność polskiej gastronomii i jej uwarunkowania (Vol. 274). Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu. – Świątkowska, M., Stangierska, D., Kowalczyk, I., & Kowalska, M. (2018). Preferencje dotyczące promocji sprzedaży stosowanej w lokalach typu fast food. <i>Przedsiębiorczość i Zarządzanie</i>, 19(9). – Głuchowski, A., & Czarniecka-Skubina, E. (2016). Kuchnia modernistyczna w gastronomii. <i>Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja</i>, (1 (17), 193-206.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>- Ilustrowanie komunikatu słownego za pomocą (rysunku, schematu, diagramu, wykresu, tabeli, filmu–projekcja multimedialna), quizy i inne aplikacje sprawdzające wiedzę online</p> <p>- dyskusja</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1-ocena wypowiedzi ustnych studentów</p> <p>W2- test sprawdzający wiedzę</p> <p>U1- test sprawdzający wiedzę i ocena wypowiedzi studentów</p> <p>K1 - ocena pracy i wypowiedzi ustnych studentów</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Test sprawdzający wiedzę (obejmujące tematykę W2) waga oceny 3, ocena poprawności rozwiązania quizów na wykładach- waga oceny 1, ocena pracy i wypowiedzi ustnych na zajęciach (W1, W2, U1 i K1) waga oceny 1.</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>KONTAKTOWE</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Forma zajęć</th> <th>Liczba godz.</th> <th>Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wykład</td> <td>45 godz.</td> <td>1,8 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>2 godz.</td> <td>0,08 pkt ECTS</td> </tr> <tr> <td>Razem kontaktowe</td> <td>47 godz.</td> <td>1,88 pkt ECTS</td> </tr> </tbody> </table> <p>NIEKONTAKTOWE</p> <p>Przygotowanie do testu..18 godz.0,72 pkt ECTS Studiowanie literatury 35 godz.....1,4 pkt ECTS Razem nie kontaktowe 53 godz.....2,12 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 pkt. ECTS</p>	Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS	Wykład	45 godz.	1,8 pkt ECTS	Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS	Razem kontaktowe	47 godz.	1,88 pkt ECTS
Forma zajęć	Liczba godz.	Punkty ECTS											
Wykład	45 godz.	1,8 pkt ECTS											
Konsultacje	2 godz.	0,08 pkt ECTS											
Razem kontaktowe	47 godz.	1,88 pkt ECTS											
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach – 45 godz.; konsultacjach - 2 godz. Razem 47 godziny co odpowiada 1,88 pkt ECTS</p>												

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 2 Diploma seminar 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,32/1,68)
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	Celem seminarium dyplomowego 2 jest pogłębienie i rozwinięcie pracy nad projektem inżynierskim poprzez opracowanie jego kolejnych części, doskonalenie umiejętności prezentacji i uzasadniania rozwiązań projektowych oraz przygotowanie studenta do finalizacji projektu zgodnie z wymaganiami merytorycznymi, edytorskimi i formalnymi.
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 opracowywania poszczególnych części projektu inżynierskiego, w tym wymagania merytoryczne, edytorskie i formalne</p> <p>W2. Student zna i rozumie zasady prezentowania wyników projektu oraz sposoby uzasadniania przyjętych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Student potrafi opracować projekt inżynierski zgodnie z obowiązującymi wytycznymi</p> <p>U2. Student potrafi przygotować i zaprezentować fragmenty projektu z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz odpowiadać na pytania dotyczące jego treści</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Student jest gotów do odpowiedzialnego przygotowania projektu inżynierskiego oraz aktywnego uczestnictwa w dyskusji naukowej</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 - GA_W04, GA_W09</p> <p>W2 - GA_W10</p> <p>U1 - GA_U01</p> <p>U2 - GA_U08</p> <p>K1 - GA_K01, GA_K03</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	<p>W1 - InzGA_W01, InzGA_W04</p> <p>W2 - InzGA_W03</p> <p>U1 - InzGA_U02, InzGA_U03</p> <p>U2 - InzGA_U01</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	<p>Moduły realizowane w semestrach 1-6</p> <p>Zaliczone Seminarium dyplomowe 1</p> <p>Zatwierdzony temat oraz opracowany konspekt projektu</p> <p>Znajomość zasad korzystania ze źródeł naukowych</p>
Treści programowe modułu	<p>Opracowanie kolejnych części projektu inżynierskiego.</p> <p>Zasady przygotowania projektu zgodnie z wytycznymi instrukcji wydziałowej (szablon, struktura, edycja).</p>

	Wymagania dotyczące poprawności merytorycznej, językowej i edytorskiej. Zasady przestrzegania prawa autorskiego i przygotowanie oświadczenia studenta. Przygotowanie prezentacji multimedialnej projektu. Prezentowanie wybranych fragmentów projektu. Przygotowanie dokumentacji projektowej (wersje drukowane i elektroniczne)
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa Instrukcja I.10. Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2025/2026. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w projekcie. Literatura uzupełniająca Maciej Sydor. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	seminarium problemowe prezentacje studenckie (fragmenty projektu) dyskusja moderowana konsultacje indywidualne praca własna studenta (opracowanie projektu) uczenie się przez informację zwrotną
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - ocena wiedzy prezentowanej podczas wystąpień, ocena odpowiedzi na pytania dotyczące poszczególnych części projektu U1 - ocena zgodności opracowanych fragmentów projektu z wytycznymi, ocena poprawności merytorycznej i strukturalnej projektu U2 - ocena przygotowania i jakości prezentacji multimedialnej, ocena sposobu prezentacji i argumentacji K1 - ocena aktywności w dyskusji, ocena terminowości realizacji projektu, ocena przestrzegania zasad etyki i prawa autorskiego Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje multimedialne, formularz oceny seminarium (Załącznik I.10.-05), dokumentacja złożona przez studenta (projekt, prezentacja, oświadczenia).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 90% prezentacja fragmentów projektu + 10% aktywność i przygotowanie
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) łącznie 33 godz./1,32 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie prezentacji fragmentów projektu (22 godz./0,88 ECTS) - gromadzenie i studiowanie literatury (20 godz./0,8 ECTS) łącznie 42 godz./1,68 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

Nazwa kierunku studiów	Gastronomia i Sztuka Kulinarna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy Engineering project and diploma exam
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	8 (0,6/7,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Komisja egzaminacyjna z Przewodniczącym posiadającym minimum tytuł naukowy dr hab.
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem modułu jest kompleksowa weryfikacja osiągnięcia przez studenta wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, zarówno w zakresie kompetencji inżynierskich, jak i wiedzy ogólnej i specjalistycznej, poprzez: opracowanie projektu inżynierskiego, jego prezentację i obronę, oraz udzielenie odpowiedzi na pytania egzaminacyjne z zakresu przedmiotów objętych programem nauczania. Moduł potwierdza zdolność studenta do integrowania wiedzy z różnych obszarów kształcenia oraz jej praktycznego zastosowania w rozwiązywaniu problemów inżynierskich.
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 zagadnienia z zakresu technologii gastronomicznej, jakości żywności, organizacji produkcji oraz funkcjonowania zakładów gastronomicznych.
	W2. Student zna i rozumie metody, techniki oraz narzędzia stosowane w rozwiązywaniu zadań inżynierskich oraz zasady ich prezentacji i uzasadniania.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi zaprojektować i zrealizować rozwiązanie inżynierskie w gastronomii, integrując wiedzę z różnych modułów kształcenia.
	U2. Student potrafi prezentować i uzasadniać rozwiązania projektowe oraz udzielać odpowiedzi na pytania problemowe obejmujące cały zakres studiów.
	Kompetencje społeczne:
K1. Student jest gotów do odpowiedzialnego podejmowania decyzji zawodowych, przestrzegania zasad etyki, prawa oraz prezentowania i obrony własnych rozwiązań inżynierskich.	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - GA_W01–GA_W11 U1- GA_U01–GA_U07 U2- GA_U08 K1 - GA_K01–GA_K05
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich	W2 - InzGA_W01–InzGA_W05 U1 - InzGA_U02–InzGA_U04 U2 - InzGA_U01
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wszystkie moduły realizowane w trakcie studiów.

Treści programowe modułu	<p>Student opracowuje projekt inżynierski o charakterze pracy projektowej/pracy projektowej z elementami eksperymentu, którego zakres tematyczny może obejmować opracowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nowej lub zmodyfikowanej potrawy, - nowej lub zmodyfikowanej linii technologicznej wytwarzania potraw, - projektu technologiczny zakładu żywienia zbiorowego, - dokumentacji systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, - projektu udoskonalenia urządzenia - nowych rozwiązań w zakresie poprawy funkcjonalności, wydajności i bezpieczeństwa pracy, higieny produkcji i bezpieczeństwa żywności. <p>Student przedstawia główne założenia projektu inżynierskiego i składa egzamin dyplomowy przed Komisją Wydziałową.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa Instrukcja I.10. Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2025/2026. Literatura dotycząca tematu projektu inżynierskiego.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Praca własna studenta (opracowanie projektu inżynierskiego), konsultacje indywidualne z promotorem, przygotowanie prezentacji multimedialnej</p>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1. Ocena odpowiedzi na minimum trzy pytania teoretyczne wylosowane z puli pytań egzaminacyjnych obejmujących zagadnienia realizowane w całym toku studiów W2. Ocena odpowiedzi na pytania dotyczące projektu inżynierskiego zadawane przez członków komisji egzaminacyjnej podczas części praktycznej egzaminu dyplomowego U1. Ocena projektu inżynierskiego dokonana przez recenzenta zgodnie z obowiązującym protokołem recenzji projektu inżynierskiego U2. Ocena prezentacji projektu inżynierskiego podczas części praktycznej egzaminu dyplomowego K1. Ocena przebiegu egzaminu dyplomowego przez komisję egzaminacyjną, obejmująca sposób prezentowania i obrony projektu oraz udzielania odpowiedzi podczas dyskusji</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • projekt inżynierski w wersji zatwierdzonej do egzaminu dyplomowego, • recenzja projektu inżynierskiego sporządzona przez recenzenta, • prezentacja multimedialna projektu inżynierskiego przedstawiana podczas części praktycznej egzaminu dyplomowego, • protokół egzaminu dyplomowego zawierający ocenę części praktycznej i teoretycznej egzaminu, • dokumentacja komisji egzaminacyjnej potwierdzająca przebieg egzaminu i uzyskane wyniki.

<p>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</p>	<p>50% ocena części praktycznej egzaminu dyplomowego + 50% ocena części teoretycznej egzaminu dyplomowego gdzie:</p> <p>Ocena części praktycznej egzaminu dyplomowego = średnia ocen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezentacji skróconej wersji projektu inżynierskiego, • odpowiedzi na pytania dotyczące projektu zadane przez członków komisji, • oceny recenzenta projektu inżynierskiego. <p>Ocena części teoretycznej egzaminu dyplomowego = ocena odpowiedzi na pytania egzaminacyjne obejmujące zagadnienia realizowane w całym toku studiów na kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna.</p>
<p>Bilans punktów ECTS</p>	<p>Godziny kontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - obecność na egzaminie dyplomowym (0,5 godz./0,02 ECTS) - konsultacje (15 godz./0,6 ECTS) <p>łącznie 15,5 godz./0,62 ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - studiowanie literatury i przygotowanie projektu inżynierskiego (100 godz./4,0 ECTS) - przygotowanie do egzaminu dyplomowego (85 godz./3,4 ECTS) <p>łącznie 185 godz./7,4 ECTS</p>
<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obecność na egzaminie dyplomowym (0,5 godz./0,02 ECTS) - konsultacje (15 godz./0,6 ECTS) <p>łącznie 15,5 godz./0,62 ECTS</p>