

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona konsumentów na rynku usług	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Consumer Protection on the Service Market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomi i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-17_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie. Wykłady: Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Zadania administracji rządowej w ochronie i edukacji konsumentów (Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Rzecznik Praw Obywatelskich). Zadania samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów (powiatowy/miejski rzecznik konsumentów). Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Działalność Stałych Polubownych Sądów Konsumenckich. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady sprzedaży towarów i usług, w tym sprzedaży prowadzonej z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Zasady postępowania reklamacyjnego. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej. Ćwiczenia: Klasyfikacja i charakterystyka źródeł informacji konsumenckiej z zakresu ochrony konsumentów. Podstawy prawne działania podmiotów na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych w kontekście ochrony konsumenta. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów, w tym niedozwolone klauzule umowne w działalności przedsiębiorstw usługowych. Wybrane aspekty zasad etykietowania żywności. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Prawa pasażerów w transporcie (kolejowym, lotniczym, autokarowym).	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15	
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa przysługujące konsumentom w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumentów (w tym m.in. wymagania prawne dotyczące zasad promocji, reklamy, sprzedaży i reklamacji dóbr i usług oraz zasady uwidaczniania cen usług)	K_W08 2
	W2	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu funkcjonowania przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich w kontekście instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów	K_W08 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne oraz potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów	K_U01 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podnoszenia odpowiedzialności z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zawodowe standardy oraz obowiązujące regulacje prawne z zakresu oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K03 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: sprawozdania	

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: przygotowane prace pisemne zadane podczas zajęć dydaktycznych w ramach pracy własnej studenta
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy własnej studenta na zajęciach utrwalona w formie prac pisemnych (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I.: Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa, 2005. 2. Dąbrowska A.: Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa, 2013. 3. Ozimek I.: Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2008 4. Akty prawne z zakresu prawa konsumenckiego.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, praca nad projektem), liczba godzin 6	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Protokół dyplomatyczny	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diplomatic Protocol		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski			Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3		☒ semestr zimowy
	☐ niestacjonarne				☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):			2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-03Z-18_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Studenci dzięki temu przedmiotowi zdobywają wiedzę na temat dyplomacji, zasad savoir-vivre, elementów organizacji przyjęć i wizyt z osobami ze świata polityki czy dyplomacji. Celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z obszaru umiejętności miękkich dotyczących zachowania się w różnych sytuacjach w życiu zawodowym i osobistym. Wykłady: Historia i pojęcia związane z protokołem dyplomatycznym. Etykieta w towarzystwie prywatnym i biznesowym (tytuły i stopnie, autoprezentacja). Organizacja i typy przyjęć roboczych i oficjalnych. Dobre zachowanie przy stole (dobór naczyń i sztućców, układanie zastawy stołowej, alkohole). Etykieta telefoniczna oraz netykieta – zasady korespondencji elektronicznej i tradycyjnej. Różnice kulturowe. Dress-code w sytuacjach prywatnych i oficjalnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Prezentacje audio-wizualne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	znajomość historii oraz podstawowych zasad protokołu dyplomatycznego		K_W06	2
	W2	znajomość różnic kulturowych w dyplomacji i biznesie		K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	zastosować zasady precedencji podczas spotkań i uroczystości na szczeblu dyplomatycznym, państwowym i lokalnym		K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	zastosowania zasad dobrego wychowania odpowiednio do zaistniałej sytuacji		K_K06	2
	K2	posiadania świadomość znaczenia zasad etykiety w życiu społecznym i wykazuje postawę szacunku wobec uczestników życia międzynarodowego.		K_K06	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z umiejętnościami praktycznego zastosowania wiedzy z zakresu savoir-vivre, dyplomacji oraz protokołu w życiu zawodowym i sytuacjach codziennych. Studenci poprzez wykłady oraz uzupełnienie wiedzy za pomocą literatury będą posiadali pełny obraz na temat współczesnego protokołu dyplomatycznego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, W2, U1, K1, K2 – zaliczenie pisemne			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Protokół ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Pytania egzaminacyjne – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Orłowski T. (2010): Protokół dyplomatyczny. Ceremoniał i etykieta, Wyd. PISM, Warszawa. 2. Modrzyńska J. (2014): Protokół dyplomatyczny, etykieta i zasady savoir-vivre'u, Wolter Kluwer 3. Marcjanik M. (2009): Mówimy uprzejmie. Poradnik językowego savoir-vivre'u, PWN					
UWAGI					

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Technology of Animal Origin Products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-19_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie przetwarzania i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 45		
Metody dydaktyczne:		Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia jako eksperymenty technologiczne, analizy fizyko-chemiczne, sensoryczne, ustalenie lub porównanie jakości		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ogólna technologia żywności, Higiena produkcji żywności, Chemia żywności.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego	K_W01	3
	W2	znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	K_U02	2
	U2	umiejętność przeprowadzenia oceny sensorycznej i fizykochemicznej otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ocenia wpływ produkcji na stan środowiska	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu wiedzy dotyczącej aspektów jakościowych żywności pochodzenia zwierzęcego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć. Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen z kolokwium, sprawozdań, protokół ocen z egzaminu i ocen końcowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW		
Miejsce realizacji zajęć:		Wykłady online, zajęcia praktyczne laboratoryjne stacjonarnie i online		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jaworska D. (red) Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, 2014 2. Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa. 3. Pisula A. (red.), E. Pospiech (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa. 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa.				
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin - 12				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food of Plant Origin		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-20_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego. Pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych wybranych surowców pochodzenia roślinnego. Wykłady: Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego (wybranych warzyw, owoców, okopowych i zbożowych), ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną, przetwórczą oraz możliwość wykorzystania w technologii żywności. Charakterystyka i metody przetwarzania surowców zielarskich. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej, - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, – pozyskiwanie pektyn. Otrzymywanie i charakterystyka olejów natywnych. Zboża niechlebne i grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych Ćwiczenia: Wykorzystanie właściwości zagęszczających, żelujących, emulgujących i pianotwórczych wybranych surowców pochodzenia roślinnego. Wykorzystanie cukru, syropów cukrowych i substancji słodzących w gastronomii. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych w gastronomii. Wykorzystanie suszów owocowych, warzywnych i ziemniaczanych oraz roślin strączkowych i teksturatów w gastronomii.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego		K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania wiedzy dotyczącej żywności pochodzenia roślinnego i ich wartości odżywczej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych)			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena prac pisemnych – 50%, ocena egzamin - 50%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa; laboratorium			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice, Warszawa. 2. Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA. 3. Świderski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wvd. SGGW. Warszawa.					

4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa.
5. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu
UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Analiza sensoryczna	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensory Analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-03Z-21_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych oraz posiłków wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi) i konsumenckimi. Umiejętność wyznaczania kluczowych atrybutów jakości sensorycznej w wybranych produktach. Znajomość czynników warunkujących postrzeganie jakości sensorycznej produktów, w tym posiłków/potraw przez konsumentów. Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania i interpretacji wyników ocen sensorycznych. Wykłady: Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego”. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań oraz wymagań stawianym oceniającym. Czynniki warunkujące postrzeganie jakości sensorycznej posiłków/potraw przez konsumentów. Ćwiczenia: Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe i/lub wzrokowe). Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach pod względem cech sensorycznych z uwzględnieniem powtarzalności wyników. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych do oceny różnych produktów żywnościowych, w tym potraw. Wyznaczanie kluczowych atrybutów jakości warunkujących jakość/atrakcyjność sensoryczną wybranych produktów.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20			
Metody dydaktyczne:		Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie specyfikę analizy sensorycznej		K_W03	1
	W2	zna metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów/posiłków		K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotowywać próbki do badań sensorycznych produktów		K_U02, K_U04	1, 1
	U2	potrafi dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków		K_U02, K_U04	1, 1
	U3	potrafi przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficzne		K_U02, K_U04	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do realizacji badań sensorycznych produktów spożywczych/posiłków		K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu analizy sensorycznej, ze szczególnym uwzględnieniem badań wykorzystywanych w weryfikacji wrażliwości zespołu oraz metod stosowanych w ocenie sensorycznej jakości żywności z uwzględnieniem czynników warunkujących dokładność i powtarzalność wyników badań			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Zestawienie wyników badań, protokół z egzaminu			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 80%; praca na ćwiczeniach 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków. 2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208. 3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169. 4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świderski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-842.	
UWAGI Przedmiot realizowany w formie 4-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Analiza żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-03Z-22_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych. Wykłady: Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych. Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie magnezu, wapnia, żelaza oraz chlorków metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną, oznaczenie witamin wodorozpuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia doświadczanie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych)			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna wiedza na temat własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)		K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych		K_U02	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad BHP		K_K05	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu analizy żywności potrzebnych do oceny wartości odżywczej produktu.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne)			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (40%), ocena z ćwiczeń (60%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					

1. Analiza żywności Zbiór ćwiczeń, pod red. A. Gronowskiej-Senger, Wyd. SGGW, Warszawa, 2018.
2. Badanie jakości produktów spożywczych, M. Krełowska-Kułas, Wyd. PWE, Warszawa, 1993.
3. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, B. Przygoda, H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.

UWAGI

Ćwiczenia odbywają w układzie trzygodzinnym.

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywnienie człowieka	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-03Z-23_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Przekazanie podstawowej wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie podziału, roli w organizmie makro- i mikroskładników pokarmowych, ich wykorzystania z diety; zapotrzebowania, objawów niedoborów; głównych źródeł składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu planowanie żywienia w gastronomii. Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza; normy żywienia; główne źródła w diecie. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza i aspekty żywieniowe wybranych grup produktów spożywczych. Ćwiczenia: Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności. Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie. Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. Charakterystyka wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Charakterystyka zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodiennej racji pokarmowej. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. Gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Określenie zawartości witaminy D w diecie a profilaktyka jej niedoboru.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie		K_W09, K_W10	1, 1
	W2	wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie		K_W08	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie		K_U08	1
	U2	pracować indywidualnie i w zespole		K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest świadomy znaczenia żywienia dla zdrowia		K_K08	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu roli składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, znaczenia żywienia dla zdrowia, w tym roli nadmiarów i niedoborów składników odżywczych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z części wykładowej. Kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń. Obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się		Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia.			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%. Ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 5. Grzymisławski M, Gawęcki J., (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Gertig H, Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	134 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zachowania konsumenta na rynku usług	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Consumer Behavior on the Services Market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1S-03Z-24_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą zachowań konsumentów na rynku oraz rolą usług w procesie zaspokajania potrzeb. Dodatkowym celem jest zapoznanie studentów z przyczynami zróżnicowania udziału usług w strukturze konsumpcji różnych segmentów konsumentów oraz zaspokojeniu różnych potrzeb. Przedmiot jest przydatny w obszarze analizy zachowań konsumentów, badań marketingowych w sferze usług, a zwłaszcza gastronomii i hotelarstwa. Wykłady: Zachowania konsumentów - istota i uwarunkowania; Konsumpcja – istota, prawidłowości i paradoksy; usługi – istota i znaczenie w procesie zaspokojenia potrzeb; nowe trendy w zachowaniach konsumentów/gospodarstw domowych; czas wolny a korzystanie z usług; makro i mikroekonomiczne uwarunkowania udziału usług w procesie konsumpcji; rola usług w procesie rozwoju społeczno-gospodarczego; styl życia a serwicyzacja konsumpcji; e-usługa jako nowa forma świadczenia usług. Ćwiczenia: Miejsce usług w wydatkach domowych; usługi związane z funkcjonowaniem gospodarstwa domowego; usługi związane z tworzeniem kapitału ludzkiego; usługi związane z czasem wolnym; usługi związane z finansami gospodarstw domowych; współczesne trendy w konsumpcji (ekologizacja, domocentralizacja, homogenizacja i heterogenizacja konsumpcji, dekonsumpcja i prosumpcja, wirtualizacja konsumpcji).			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies Ćwiczenia - praca samodzielna studenta; analiza i interpretacja tekstów i danych źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów; prezentacja na temat konotowany zakresem problemowym przedmiotu.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość istoty marketingu usług, podstawy wiedzy z zakresu zachowań konsumpcyjnych i podstaw ekonomii.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji i w procesie zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych	K_W03, K_W06	1, 1	
	W2	zna i rozumie przebieg procesu serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jakie jest jego natężenie, uwarunkowania i zróżnicowanie przestrzenne	K_W03, K_W07, K_W08	1, 1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zinterpretować dane dotyczące zachowań konsumentów	K_U01, K_U02, K_U08, K_U10	1, 1, 1, 1	
	U2	potrafi dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju konsumpcji i zachowań konsumentów w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych	K_U01, K_U02, K_U06, K_U07, K_U09, K_U11	1, 1, 1, 1, 1, 1	
	U3	potrafi wykazać wzajemne powiązania między poziomem konsumpcji a poziomem rozwoju społeczno-gospodarczego	K_U01, K_U02, K_U06, K_U09, K_U10, K_U11	1, 1, 1, 1, 1, 1	
	U4	potrafi wyszukiwać i analizować teksty źródłowe na temat procesów konsumpcji i ich zróżnicowania	K_U01, K_U08,	1, 1, 1	

			K_U10	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do doksztalcenia się z zakresu rozumienia złożoności procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze	K_K01, K_K05	1, 1
	K2	jest gotów do uzasadnienia znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne oraz nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji	K_K03, K_K06, K_K07	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu zachowań konsumentów na wybranych rynkach usług, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych oraz hotelarskich.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacja multimedialna w trakcie zajęć, dyskusja wyników		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: prezentacje multimedialne zapisane w programie Power Point		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia treści wykładowych (egzamin) – 50% Ocena prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 50% (2 prace x 25%)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Bywalec C. (2010): Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.				
2. Dąbrowska A., Gutkowska K., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2010): Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych: uwarunkowania i tendencje. Wyd. Difin, Warszawa.				
3. Lichniak I. (red.) (2010): Serwicyzacja polskiej gospodarki. Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa.				
4. Zalega T. (2012): Konsumpcja. Determinanty; Teorie; Modele. Wyd. PWE Warszawa.				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 60			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy i umiejętności z zakresu języka obcego dla studiów pierwszego stopnia na poziomie B2.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Hugh Dellar Andrew Walklev. Outcomes Upper Intermediate Students Book. National Geographic					

2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08,	1, 1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy i umiejętności z zakresu języka obcego dla studiów pierwszego stopnia na poziomie B2.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005				
2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007				
3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006				

4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08,	1, 1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy i umiejętności z zakresu języka obcego dla studiów pierwszego stopnia na poziomie B2.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen				

2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013
3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN
4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08,	1, 1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy i umiejętności z zakresu języka obcego dla studiów pierwszego stopnia na poziomie B2.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Esmantova Tatiana. Русский язык 5 элементов учебник уровень B1. Sankt Petersburg 2012				

2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008
3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014
4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS