

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy hotelarstwa	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Hospitality Industry		
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: 1		☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-02L-10_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami z zakresu świadczenia usług hotelarskich i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wykłady: Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. Baza noclegowa w Polsce i na świecie. Przystosowanie oferty obiektów hotelarskich do potrzeb różnych grup klientów. Innowacje w rozwoju hotelarstwa. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich. Charakterystyka i funkcjonowanie działów w obiekcie hotelarskim z uwzględnieniem poszczególnych stanowisk pracy. Usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich. Polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim. Bezpieczeństwo w hotelu. Ekologiczne aspekty świadczenia usług hotelarskich. Ćwiczenia: Zróżnicowanie przestrzenne bazy hotelarskiej w Polsce. Podstawowe wskaźniki charakteryzujące działalność hotelarską. Zadania i organizacja poszczególnych działów zakładu hotelarskiego. Odpowiedzialność hotelu za wniesione rzeczy gościa. Wybrane procedury obsługi gości. Problemy osobowości, predyspozycje do zawodu hotelarza. Usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich. Analiza porównawcza oferty usług wybranych obiektów hotelarskich.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład, liczba godzin 14; b) ćwiczenia, liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, filmów edukacyjnych, wykłady problemowe. Praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie problemów, projekt zespołowy, obserwacja procesu świadczenia usług w konkretnych obiektach hotelarskich			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw funkcjonowania rynku, w tym rynku usług			
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 hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju		K_W08	1
	W2	zna aspekty prawne działalności hotelarskiej		K_W08	2
	W3	zna zadania i organizację pracy poszczególnych działów hotelu		K_W07, K_W08	1, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy związane z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim		K_U01, K_U05	1, 1
	U2	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje dotyczące branży hotelarskiej		K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa		K_K04, K_K06	2, 2
	K2	jest gotów do podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności		K_K07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności związanych z rynkiem i organizacją działalności hotelarskiej			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny; Ćwiczenia: karty pracy. Przygotowanie i zaprezentowanie zaliczeniowego raportu zespołowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: dokumentacja kart pracy wykonywanych na ćwiczeniach, raporty zaliczeniowe w programie Power Point			
Elementy i wagi mające wpływ		Ocena zaliczenia treści wykładowych (egzamin) – 50%			

na ocenę końcową:	Ocena za wykonanie i zaprezentowanie projektu zaliczeniowego (40%), za aktywność i realizację zadań na ćwiczeniach (10%) – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, obiekty hotelarskie
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Górską-Warsewicz H., Świsak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. GGW, Warszawa. 3. Świsak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa. 5. Milewska M., Włodarczyk B. (2009): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa. 6. Sawicka B., Świsak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Górską-Warsewicz H., Biłska B. (2014): Hotelarstwo cz. III. Działalność recepcji. Wyd. Format AB, Warszawa 7. Sawicka B. (red.) (2019): Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i cz. II. Wyd. Format-AB, Warszawa. 8. Sawicka B. (red.) (2020): Realizacja usług w recepcji cz. 1 i cz.2. Wyd. Format AB, Warszawa. 9. Pląder D. (1999): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, Warszawa. 10. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe systemy hotelowe. Wyd. WSE, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia odbywają w układzie dwugodzinnym. Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 8	

*) 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Chemia żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Chemistry		
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: 2	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-02L-11_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych. Wykłady: Fizykochemiczne właściwości wody w żywności. Funkcjonalne właściwości węglowodanów w żywności, chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas operacji technologicznych. Kwasy tłuszczowe – właściwości i występowanie w żywności. Tłuszcz mleczny: skład i wykorzystanie w gastronomii. Przemiany białek podczas operacji technologicznych. Barwniki w żywności: występowanie i zmiany zachodzące podczas operacji technologicznych (chlorofile i karotenoidy). Mechanizm procesu ciemnienia enzymatycznego. Rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności. Reakcje Maillarda (RM) w żywności: mechanizm, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy w procesach technologicznych, wpływ RM na wartość odżywczą potraw. Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, właściwości buforowe żywności, pojęcie pH i pKa, kwasy słabe i silne. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach: przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Właściwości i oznaczanie kazeiny w środkach spożywczych. Właściwości jodu i jego zawartość w produktach spożywczych. Karmelizacja cukrów występowanie, przebieg procesu (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie w gastronomii. Badanie przebiegu Reakcji Maillarda w zależności od substratów i środowiska reakcji.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów, zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń, obliczeń na podstawie równań reakcji.			
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 związki organiczne występujące w podstawowych surowcach żywnościowych		K_W02	2
	W2	zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych		K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przeprowadzać i stosować oznaczenia wybranych wskaźników chemicznych do badania jakości surowców		K_U02	2
	U2	potrafi oznaczać związki powstające podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, w produktach i surowcach żywnościowych		K_U04	2
	U3	potrafi analizować problemy dotyczące przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych		K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości		K_K03	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Pisemny egzamin z treści wykładowych.			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30% Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20% Zaliczenie pisemne (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. Laboratorium – ćwiczenia laboratoryjne.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stołyhwo A., Rutkowska J. (2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 2. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 4. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 5. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Commodities		
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: 2	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-12-02L-12_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa. Kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości. Dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych. Wykłady: Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnościowa ocena wybranych przetworów o wysokiej zawartości cukru; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów; wybranych tłuszczów jadalnych, wybranych przetworów mleczarskich, mięsnych i zbożowych. Ocena jakości i przydatności żywieniowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych. Ćwiczenia: Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych. Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych; Technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru; charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszonek i marynat. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (makarony, pieczywo). Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne - towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:			
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)		W1	zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)		U1	potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)		K1	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu towaroznawczej oceny jakości produktów spożywczych z uwzględnieniem ich wartości odżywczej i wymagań dla poszczególnych kategorii produktów, jaki również metod ich oceny fizykochemicznej i sensorycznej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: oceny z kolokwium i częściowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z kolokwium – 50%, Ocena z testu egzaminacyjnego – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa; laboratorium			

Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy 3. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne
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:	125h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Higiena produkcji żywności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Production Hygiene		
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:	2
			☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-02L-13_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami higieny żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji w zakładach gastronomicznych wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zadania: poznanie zagrożeń zdrowotnych oraz metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w zakładach gastronomicznych. Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie. Ocena stanu higienicznego powierzchni, urządzeń oraz dłoni personelu. Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych– indywidualny projekt studenta.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia zdalne MS Teams, zadania problemowe, indywidualny projekt studencki, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza nt. mikrobiologii i chemii.		
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 informacje o zagrożeniach (biologicznych, chemicznych, fizycznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym	K_W01, K_W03	3, 3
	W2	zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi opracować dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	K_U05, K_U08	2, 2
	U2	potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej	K_U01, K_U11	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zmian zachodzących w żywności i zagrożeń bezpieczeństwa żywności w czasie produkcji potraw	K_K01	3
	K2	jest gotów do przyjęcia odpowiedzialności za bezpieczeństwo potraw wytwarzanych w zakładach gastronomicznych	K_K03	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu higieny produkcji żywności, ze szczególnym uwzględnieniem produkcji gastronomicznej i cateringowej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ćwiczenia: projekt dobrych praktyk, prezentacja projektu, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Ćwiczenia: projekty dobrych praktyk, prezentacje, sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		sprawozdania z części ćwiczeniowej – 20%, ocena projektu studenckiego – 30%, ocena prezentacji – 10%, kolokwium – 40%		
Miejsce realizacji zajęć:		Laboratorium, zdalne - MS Teams		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Kołożyn-Krajewska D.(red) (2019): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.				
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.				
3. Libudziś Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II). PWN, Warszawa				

4. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE dotyczące problematyki 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:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Consumer Services in Catering and Hotels		
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: 2	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-02L-14_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem jest dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii i hotelarstwie oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną i hotelarską z zakresu obsługi konsumenta. Wykłady: Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych z punktu widzenia obsługi konsumenta (trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel obsługujący w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących, zup, dań zasadniczych, serów, deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii. Standardy i obsługa klienta w hotelarstwie Ćwiczenia: Funkcjonowanie gastronomii, w tym gastronomii hotelowej pod kątem obsługi konsumenta. Planowanie jakości obsługi klienta (księga jakości obsługi klienta, reklamacje, standardy obsługi, ocena jakości usług). Projektowanie kart menu. Wyposażenie stosowane do obsługi konsumenta. Nakrywanie stołów. Obsługa gości. Serwowanie potraw. Serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Serwowanie dań specjalnych. Planowanie bufetów. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Szkolenia z zakresu obsługi konsumenta dla personelu. Obsługa gości z wykorzystaniem nowoczesnych technik dostępnych na polskim rynku.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia, liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń.			
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	posiada wiedzę na temat technologii wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta		K_W06	3
	W2	wykazuje znajomość metod obsługi gości w gastronomii i hotelarstwie		K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych		K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych		K_U07	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej		K_K03	2
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych		K_K02	2
	K3	jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych		K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy na temat serwowania potraw i napojów oraz obsługi konsumenta w trakcie pobytu w zakładzie gastronomicznym lub korzystania z usług cateringowych, jak również w czasie pobytu w obiekcie hotelowym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Projekty i sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania, projekty). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za aktywność na zajęciach, sprawozdania)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów, Wyd. Wiedza i Życie, Warszawa	
UWAGI ćwiczenia 2 godzinne 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka I gastronomiczna	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Gastronomy Training		
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: 2	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-02L-15_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Praktyka powinna przybliżyć studentom wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetwarzania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobierać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200		
Metody dydaktyczne:		Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/instytucji (zakładach gastronomicznych typu żywieniowego, typu uzupełniającego i punktach gastronomicznych). Obserwacja i konsultacje z pracownikami.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
	W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	K_W07	3
	W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
	U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
	U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	K_K02	2
	K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyka związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności zakładu gastronomicznego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:	Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W6, W7, W8, U3, U7, U5, K3, K2 i K6. Elementy wpływające na ocenę- Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta
Miejsce realizacji zajęć:	zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu, praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych	

*) 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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka I hotelarska	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Hotel Training		
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: 2 ☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):			2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-12-02L-15_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu. Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200		
Metody dydaktyczne:		Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/instytucji (hotelach, motelach i pensjonatach; kempingach; domach wycieczkowych i schroniskach młodzieżowych). Obserwacja i konsultacje z personelem		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
	W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim	K_W07	3
	W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
	U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
	U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach hotelarskich	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi hotelarskiej	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich	K_K02	2
	K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyka związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji, i umiejętności z zakresu podstaw działalności obiektu hotelarskiego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się :	Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W6, W7, W8, U3, U7, U8, K3, K2 i K6. Elementy wpływające na ocenę- Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych	

*) 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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS