

**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE**

**Program studiów
kierunek GASTRONOMIA i HOTELARSTWO**

studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Warszawa, 2021

Program kształcenia

1. Nazwa kierunku studiów: **GASTRONOMIA I HOTELARSTWO**
2. Poziom studiów: **I stopień**
3. Profil studiów: **ogólnoakademicki**
4. Forma studiów: **niestacjonarne**
5. Czas trwania studiów: **8 semestrów (4 lata)**
6. Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów: **210**
7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: **inżynier**
8. Kod ISCED dla kierunku studiów **1013**

9. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin:

Lp.	Dyscyplina	Dyscyplina wiodąca (TAK/NIE)	Procentowy udział efektów kształcenia odnoszących się do dyscypliny
1.	Technologia żywności i żywienia	TAK	100%
łącznie:			100%

10. Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: **Gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich		Kierunkowe efekty uczenia się	
				Symbol efektu kierunku	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE					
P6U_W	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności				
P6S_WG <i>Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	w zaawansowanym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	K_W01 K_W02 K_W03	zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	

			K_W04	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości odżywczej żywności
			K_W05	zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii
			K_W06	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości
			K_W07	zagadnienia z zakresu rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim
P6S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	<p>fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji</p> <p>podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</p> <p>podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości</p>	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	K_W08	pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI				
P6U_U	<p>innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach</p> <p>samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie</p>			

	komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko			
<p style="text-align: center;">P6S_UW</p> <p style="text-align: center;">Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania</p>	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski</p> <p>przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, — dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne, — dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich <p>dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania</p> <p>projektować - zgodnie z zadaną specyfikacją - oraz wykonywać typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub</p>	<p>K_U01</p> <p>K_U02</p> <p>K_U03</p> <p>K_U04</p> <p>K_U05</p> <p>K_U06</p> <p>K_U07</p>	<p>samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p> <p>wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych</p> <p>rozwiazywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć</p> <p>przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystywać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa</p> <p>wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych</p>

		<p>realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów</p> <p>rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p> <p>wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>		
<p>P6S_UK Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym</p>	<p>komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii</p> <p>brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>		<p>K_U08</p> <p>K_U09</p> <p>K_U10</p>	<p>przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p> <p>komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2</p> <p>oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności</p>

<p>P6S_UO Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa</p>	<p>planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)</p>		<p>K_U11</p>	<p>planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze</p>
<p>P6S_UU Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</p>	<p>samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie</p>		<p>K_U12</p>	<p>samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku</p>
KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO				
<p>P6U_K</p>	<p>kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim</p> <p>samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań</p>			

<p>P6S_KK <i>Oceny/krytyczne podejście</i></p>	<p>krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</p>		<p>K_K01</p> <p>K_K02</p>	<p>krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów</p> <p>kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych</p>
<p>P6S_KO <i>Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</i></p>	<p>wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego</p> <p>inicjowania działań na rzecz interesu publicznego</p> <p>myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy</p>		<p>K_K03</p> <p>K_K04</p> <p>K_K05</p>	<p>ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych</p> <p>świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka</p> <p>podejmowania ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii i hotelarstwie</p>
<p>P6S_KR <i>Rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu</i></p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, — dbałości o dorobek i tradycje zawodu 		<p>K_K06</p> <p>K_K07</p>	<p>zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych</p> <p>postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, a hotelarstwa w aspekcie promocji dziedzictwa kulturowego</p>

11. Krótki opis koncepcji kształcenia

Koncepcja kształcenia na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* i zawarte w niej cele wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy, w połączeniu z prowadzonymi badaniami naukowymi i wdrożeniowymi.

Gastronomia i hotelarstwo jest kierunkiem kształcenia o profilu ogólnoakademickim przyporządkowanym do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, w zakresie których kadra naukowa we współpracy m.in. ze studentami prowadzi badania naukowo-wdrożeniowe. Ideą kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* jest szeroka współpraca z sektorem gastronomicznym i hotelarskim w Polsce oraz wybranymi jednostkami za granicą, połączona z prowadzonymi projektami na rzecz sektora żywnościowego. Stąd też program studiów uwzględnia potrzeby rynku pracy i został opracowany w drodze szerokiej dyskusji z nauczycielami akademickimi, studentami, doktorantami i absolwentami kierunku oraz osobami z otoczenia gospodarczego w odniesieniu do wzorców krajowych i międzynarodowych.

Od kandydatów na kierunek *Gastronomia i hotelarstwo* oczekuje się podstawowej wiedzy z zakresu nauk podstawowych oraz przyrodniczych. Program studiów podzielony jest na osiem semestrów, w ramach których odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne oraz seminaryjne. Blisko 60% punktów ECTS jest realizowana w ramach przedmiotów związanych z prowadzoną w SGGW działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienie, np. projektowanie technologiczne w zakładach hotelarskich i gastronomicznych, zarządzanie i organizacja w gastronomii i hotelarstwie, nowoczesne techniki i technologie stosowane w gastronomii i cateringu, planowanie żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta. Plan studiów obejmuje zarówno przedmioty podstawowe, humanistyczno-społeczne, jak i kierunkowe, co umożliwia zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej.

W programie kształcenia, oprócz wykładów i ćwiczeń, niezwykle istotne są praktyki zawodowe realizowane w placówkach gastronomicznych i przedsiębiorstwach hotelarskich. Praktyki realizowane są w II i IV semestrze i obejmują łącznie 400 godzin – 16 ECTS. W proces kształcenia włączani są specjaliści – pracownicy akademicy z SGGW, jak również eksperci

i praktycy z otoczenia gospodarczego, w tym restauratorzy, hotelarze i osoby zajmujące się sektorem spożywczym. Studenci, zgodnie ze swoimi zainteresowaniami, zarówno naukowymi jak i zawodowymi, mają możliwość wyboru zarówno miejsca praktyk, przedmiotów fakultatywnych, jak również tematu pracy inżynierskiej.

Oferta zajęć do wyboru wynosi 64 ECTS tj. 30,5% ECTS określonych w programie studiów. Oferta przedmiotów fakultatywnych, które realizowane są w semestrze 5 i 6 (łącznie 24 ECTS) jest corocznie uaktualniana i zatwierdzana przez Radę Programową. Tematyka przedmiotów fakultatywnych uzupełnia i rozszerza zagadnienia przedstawiane w ramach przedmiotów kierunkowych realizowanych w trakcie studiów.

Szczególnym aspektem koncepcji kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* jest umiędzynarodowienie i mobilność studentów. Studenci uczestniczą w lektoratach z wybranego języka obcego, zdobywając umiejętność posługiwania się specjalistycznym słownictwem. Pogłębianiu umiejętności językowych sprzyja ponadto stosowanie specjalistycznego języka angielskiego przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia z poszczególnych przedmiotów. Dzięki temu studenci są przygotowani do pracy z przedsiębiorstwami (restauracje, hotele) o zasięgu międzynarodowym oraz do korzystania ze światowej literatury naukowej, do której mają dostęp przez bazy czasopism w Bibliotece Głównej SGGW. Ponadto mogą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej studentów (np. w ramach unijnego programu Erasmus), realizując część studiów na uczelniach partnerskich. Szczególnie tzw. okno mobilności dotyczy głównie semestru 5. i 6., ale studenci mogą aplikować na studia zagraniczne także na wcześniejszych semestrach, począwszy od semestru 3.

Koncepcja kształcenia na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* zakłada przygotowanie absolwentów do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług, zwłaszcza gastronomicznych i hotelarskich. Przygotowanie umożliwia również podjęcie studiów na wyższych stopniach lub dalsze kształcenie w ramach studiów podyplomowych i kursów zawodowych pozwalających absolwentom osiągnąć poziom niezbędny do prowadzenia działalności gospodarczej i/lub zajmowania stanowisk kierowniczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Absolwent kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* to specjalista o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz

w hotelarstwie. Ma umiejętności oraz wiedzę dotyczące uwarunkowań działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, w aspekcie wymagań prawnych, społeczno-ekonomicznych i technologicznych, jak również w zakresie projektowania, organizacji i wyposażenia przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania finansami i zasobami ludzkimi, planowania żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta oraz doboru optymalnych strategii marketingowych na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich.

12. Plan studiów

Kierunek: **Gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytorjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-00_22	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0,0
1	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_22	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	14		21		35	E	6	1,4
2	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-02_22	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7				7	E	1	0,3
3	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-03_22	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14		14		28	E	5	1,1
4	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-04_22	Analiza sensoryczna	K	O	N	7		14		21	E	3	0,8
5	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-05_22	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	K	O		14				14	E	3	0,6
6	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_22	Marketing usług	K	O		14	7			21	E	3	0,8
7	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-07_22	Etyka	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
8	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-08_22	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	Z_o	3	0,6
9	1	ZCZ-GH-1Z-02L-09_22	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1	0,3
							91	67			158		26	6,2
10	2	ZCZ-GH-1Z-02L-10_22	Podstawy hotelarstwa	K	O		14		14		28	E	5	1,1
11	2	ZCZ-GH-1Z-02L-11_22	Chemia żywności	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
12	2	ZCZ-GH-1Z-02L-12_22	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	7		21		28	E	5	1,1
13	2	ZCZ-GH-1Z-02L-13_22	Higiena produkcji żywności	K	O	N			14		14	Z_o	3	0,6
14	2	ZCZ-GH-1Z-02L-14_22	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	7		14		21	E	5	0,8

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zał.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
15	2	ZCZ-GH-1Z-02L-15_22	PRAKTYKA I	K	F					200	200	Z	8	8,0
							35	77		200	312	0	30	12,5
15	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-16_22	Ogólna technologia żywności	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
17	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-17_22	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	N			21		21	Z_o	4	0,8
18	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-18_22	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	N	7		7		14	E	3	0,6
19	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-19_22	Prawo żywnościowe	K	O	N	7				7	E	1	0,3
20	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-20_22	Żywnienie człowieka	K	O	N	14		14		28	E	5	1,1
21	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-21_22	Podstawy dietyki z elementami fizjologii człowieka	K	O	N	7		28		35	E	5	1,4
22	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-22_22	Język obcy	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
							42	105			147		24	5,9
23	4	ZCZ-GH-1Z-04L-23_22	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	7		21		28	E	5	1,1
24	4	ZCZ-GH-1Z-04L-24_22	Obsługa ruchu turystycznego	K	O		7		7		14	E	3	0,6
25	4	ZCZ-GH-1Z-04L-25_22	Analiza żywności	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
26	4	ZCZ-GH-1Z-04L-26_22	Toksykologia żywności	P	O	N			14		14	Z_o	3	0,6
27	4	ZCZ-GH-1Z-04L-27_22	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O	N	7	7			14	E	3	0,6
28	4	ZCZ-GH-1Z-04L-28_22	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21				21	E	3	0,8
29	4	ZCZ-GH-1Z-04L-29_22	PRAKTYKA II	K	F					200	200	Z	8	8,0
30	4	ZCZ-GH-1Z-04L-30_22	Język obcy	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
							56	84		200	340		31	13,6
31	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-31_22	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
32	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-32_22	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	N			21		21	Z_o	4	0,8
33	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-33_22	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O		14	14			28	E	4	1,1
34	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-34_22	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	N	14	14			28	E	4	1,1
35	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-35_22	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
36	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-36_22	Język obcy	P	F			21			21	E	3	0,8
							49	105			154		23	6,2
37	6	ZCZ-GH-1Z-06L-37_22	Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
38	6	ZCZ-GH-1Z-06L-38_22	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	N			21		21	Z_o	3	0,8
39	6	ZCZ-GH-1Z-06L-39_22	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O				14		14	Z_o	1	0,6
40	6	ZCZ-GH-1Z-06L-40_22	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O				14		14	Z_o	1	0,6
41	6	ZCZ-GH-1Z-06L-41_22	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	N	7	14			21	E	4	0,8

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
42	6	ZCZ-GH-1Z-06L-42_22	Kuchnie europejskie	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
							21	105			126		17	5,0
43	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-43_22	Trendy w hotelarstwie	K	O		14				14	E	2	0,6
44	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-44_22	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	N	7	14			21	E	4	0,8
45	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-45_22	Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	7	14			21	Z_o	3	0,8
46	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-46_22	Protokół dyplomatyczny	K	O		7				7	E	1	0,3
47	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-47_22	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		21				21	E	3	0,8
48	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-48_22	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
49	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-49_22	Seminarium dyplomowe	K	F			7			7	Z_o	1	0,3
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50_22	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		42	24			66	Z_o	10	2,6
							105	59			164		25	6,6
51	8	ZCZ-GH-1Z-08L-51_22	Projektowanie nowych potraw	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
52	8	ZCZ-GH-1Z-08L-52_22	Seminarium dyplomowe	K	F			14			14	Z_o	1	0,6
53	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53_22	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		56	36			92	Z_o	14	3,7
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54_22	Praca inżynierska	K	F	N							15	2,0
							63	64			127		34	7,1
			Razem				462	666	400		1528		210	63,0

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_22	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_22	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_22	Socjologia żywienia	K	F		14	12			24	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_22	Żywność a odporność organizmu	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_22	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_22	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_22	Cukiernictwo	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.1_22	Statystyka	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.2_22	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.3_22	Diety alternatywne	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.4_22	Polityka żywienia ludności	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.5_22	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5

Student na 6 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 7 i 8, przy czym:

a) w semestrze 7 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.);

b) w semestrze 8 - realizuje 4 przedmioty, w tym 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.).

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.

Uruchomienie danego przedmiotu zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.

Podsumowanie planów studiów

Opis: P – zajęcia podstawowe; K – zajęcia kierunkowe; O – zajęcia obowiązkowe; F – zajęcia do wyboru

Sem.	Godziny			ECTS		
	P	K	HS	P	K	HS
Σ						
1	32	105	21	2	20	4
2	0	312	0	0	30	0
3	21	126	0	2	22	0
4	35	305	0	5	26	0
5	49	105	0	7	16	0
6	0	126	0	0	17	0
7	0	157	7	0	24	1
8	0	127	0	0	34	0
Razem	137	1363	28	16	189	5

Sem.	Godziny		ECTS	
	O	F	O	F
Σ				
1	158	0	26	0
2	112	200	22	8
3	126	21	22	2
4	119	221	21	10
5	133	21	20	3
6	126	0	17	0
7	91	73	14	11
8	21	106	4	30
Razem	886	642	146	64

Sem.	Godziny	ECTS
1	158	26
2	312	30
3	147	24
4	340	31
5	154	23
6	126	17
7	164	25
8	127	34
Razem	1528	210

13. Wykaz zajęć w planie studiów

Nazwa zajęć:		Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	6
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie budowę i zasady działania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych, najnowsze rozwiązania techniczne stosowanych w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego)	K_W05	1
	W2	zna i rozumie przebieg procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów	K_W05	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	K_U02, K_U11	1
	U2	potrafi dobierać maszyny i urządzenia gastronomiczne do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	K_U02, K_U11	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać.	K_K01, K_K02, K_K03	1
	K2	jest gotów do ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	K_K01, K_K02, K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Budowa, zasada działania, optymalizacja oraz możliwości wykorzystania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych w gastronomii i hotelarstwie. Procesy i operacje jednostkowe obróbki surowców i półproduktów. Maszyny i urządzenia gastronomiczne w zakładach gastronomicznych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia; egzamin pisemny		

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

Nazwa zajęć:		Podstawy chemii związków naturalnych	ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawowe grupy funkcyjne występujące w związkach naturalnych i rozumie ich wpływ na właściwości tych związków	K_W01	2
	W2	rozumie kluczowe znaczenie przestrzennej budowy i związków w reakcjach zachodzących w świecie żywym	K_W01	1
	W3	zna nazwy i struktury najważniejszych kwasów tłuszczowych, aminokwasów oraz sacharydów	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w oparciu o dostępne dane przewidzieć kierunek reakcji chemicznej	K_U02	1
	U2	potrafi zakwalifikować związki do określonej grupy biocząsteczek, określić ich charakter, jako hydro-/lipofilowy i rozumie konsekwencje wynikające z tego charakteru	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do posługiwania się powszechnie stosowanymi sposobami nazewnictwa wyższych nasyconych oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych w tym NNKT i CLA - potrafi narysować ich wzory	K_K01	1
	K2	jest gotów do krytycznej oceny właściwości związków na podstawie ich struktur	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy chemii związków naturalnych ze szczególnym uwzględnieniem charakterystyki wiązań chemicznych, struktur związków i wpływ na ich właściwości oraz klasyfikacji i właściwości związków naturalnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, składający się z nierównocennie punktowanych pytań.		

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

Nazwa zajęć:		Mikrobiologia ogólna i żywności	ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma i rozumie wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu	K_W01	2
	W2	zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	Potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności	K_U02	2
	U2	potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	K_U02, K_U03	2
	U3	potrafi wykorzystać mikroorganizmy w procesach kulinarnych i dobrać odpowiednie parametry obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych	K_U03, K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Morfologia i fizjologia mikroorganizmów oraz obecność w żywności różnych grup mikroorganizmów, zarówno tych, związanych z ryzykiem zdrowotnym, jak i pożądanych, oddziałujących prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach kulinarnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, ocena doświadczeń wykonanych na zajęciach i sprawozdań z ćwiczeń,		

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

Nazwa zajęć:		Analiza sensoryczna	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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
	U2	potrafi dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków	K_U02; K_U04	1
	U3	potrafi przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	K_U02; K_U04	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:		Analiza sensoryczna, 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		

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

Nazwa zajęć:		Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady działalności gospodarczej	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń do rejestracji działalności gospodarczej w Polsce w zależności od formy organizacyjno-prawnej,	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi identyfikować formy organizacyjno-prawne i podstawowe dokumenty ewidencjonujące działalność gospodarczą	K_U01 K_U03	1
	U2	potrafi identyfikować uwarunkowania makroekonomiczne w Polsce	K_U03	1
	U3	potrafi przygotować dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	K_U01 K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do opracowania w grupie założeń do podjęcia działalności gospodarczej w Polsce	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ekonomiczne uwarunkowania prowadzenia działalności gospodarczej w realiach polskiej gospodarki. Formy organizacyjno-prawne i podstawowe dokumenty ewidencjonujące działalność gospodarczą.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin obejmujący zagadnienia wykładowe oraz opracowanie projektu własnej działalności gospodarczej z uwzględnieniem dokumentów założycielskich.		

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

Nazwa zajęć:		Marketing usług	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich,	K_W08	2
	W2	zna i rozumie zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego	K_U01, K_U06	2
	U2	potrafi opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę gastronomicznej i hotelarskiej w tym zakresie	K_U06	2
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu	K_U11	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich. Strategie marketingowe ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie planu marketingowego		

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

Nazwa zajęć:		Etyka		ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 1
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	student zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.		K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	student potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany		K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	student jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu		K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne na ocenę			

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

Nazwa zajęć:		Podstawy socjologii		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 1
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych		K_W06, K_W07	2, 2
	W2	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych		K_W06, K_W07	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe		K_U03, K_U05	1, 1
	U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych		K_U05	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw		K_K01, K_K05	3, 2
	K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego		K_K04	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia socjologiczne warunkujące funkcjonowanie konsumentów w różnych sytuacjach społecznych, grupach i zbiorowościach. Zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych. Zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: Zaliczenie na ocenę z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie prezentacji multimedialnej na temat zachowań społecznych			

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

Nazwa zajęć:		Bezpieczeństwo pracy		ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.		K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami bhp i ergonomii		K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad bhp i ergonomii w wykonywanej pracy		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy bezpieczeństwa pracy, w tym zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych			

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

Nazwa zajęć:		Podstawy hotelarstwa		ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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_W08, K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy związane z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim		K_U01, K_U05	1
	U2	potrafi selekcjonować, analizować i prezentować informacje dotyczące branży hotelarskiej		K_U01; K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa		K_K06, K_K04	2
	K2	jest gotów do podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności		K_K07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Pojęcia z zakresu hotelarstwa. Etapy rozwoju hotelarstwa. Rynek i organizacja działalności hotelarskiej, ze szczególnym uwzględnieniem rozpoznania i rozwiązywania problemów związanych z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny; Ćwiczenia: karty pracy. Przygotowanie i zaprezentowanie zaliczeniowego raportu zespołowego.			

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

Nazwa zajęć:		Chemia żywności		ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Właściwości składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych. Przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych.			
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.			

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

Nazwa zajęć:		Towaroznawstwo żywności przetworzonej		ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
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
	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:		Towaroznawcza ocena 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 cząstkowych			

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

Nazwa zajęć:		Higiena produkcji żywności	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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
	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
	U2	potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej	K_U01, K_U11	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:		Higiena produkcji żywności, ze szczególnym uwzględnieniem produkcji gastronomicznej i cateringowej. Informacje o zagrożeniach (biologicznych, chemicznych, fizycznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: projekt dobrych praktyk, prezentacja projektu, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych		

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

Nazwa zajęć:		Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Serwowanie potraw i napojów oraz obsługa konsumenta w trakcie pobytu w zakładzie gastronomicznym lub korzystania z usług cateringowych, jak również w czasie pobytu w obiekcie hotelowym. Metody i zasady obsługi gości w gastronomii i hotelarstwie.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		

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

Nazwa zajęć:		Praktyka I – gastronomiczna	ECTS	8
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 3
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_K07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy działalności zakładu gastronomicznego. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna praktyk/pracodawcy.		

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

Nazwa zajęć:		Praktyka I – hotelarska	ECTS	8
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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_K07	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy działalności obiektu hotelarskiego. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna praktyk/pracodawcy.		

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

Nazwa zajęć:		Ogólna technologia żywności	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawowe zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania produktów spożywczych.	K_W01	1
	W2	zna czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną.	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych.	K_U02	1
	U2	potrafi przeprowadzać ocenę surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa.	K_U04	1
	U3	potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej.	K_U08	1
	U4	potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności.	K_U10	1
	U5	potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze.	K_U11	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw.	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Procesy i operacje jednostkowe w technologii żywności oraz najważniejszych metod utrwalania żywności. Zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania produktów spożywczych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin Ćwiczenia: kolokwia wejściowe, ocena ze sprawozdań		

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

Nazwa zajęć:		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, jak również aspektów jakościowych przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego. Czynniki determinujące charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych.		
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		

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

Nazwa zajęć:		Technologia produktów pochodzenia roślinnego		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 1
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:		Podstawowe zagadnienia dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących 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)			

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

Nazwa zajęć:		Prawo żywnościowe		ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 1
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego		K_W03 K_W08	1 1
	W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE		K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego		K_U01	1
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego		K_U01 K_U05 K_U12	1 1 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		K_K03 K_K05 K_K06 K_K07	1 1 1 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Regulacje z zakresu prawa żywnościowego, prawa przysługujące konsumentom, społeczne i zawodowe odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.			

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

Nazwa zajęć:		Żywnienie człowieka		ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie		K_W04	1
	W2	wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie		K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie		K_U12	1
	U2	pracować indywidualnie i w zespole		K_U11	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest świadomy znaczenia żywienia dla zdrowia		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Rola składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, znaczenia żywienia dla zdrowia, w tym roli nadmiarów i niedoborów składników odżywczych. Wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie.			
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.			

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

Nazwa zajęć:		Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka		ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie rolę prawidłowego żywienia oraz postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych		K_W04	2
	U1	potrafi prowadzić ocenę żywienia i planowanie postępowania dietetycznego w zależności od występujących schorzeń dietozależnych		K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystywania wiedzy z zakresu dietetyki w codziennej pracy		K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Dobór produktów, bilansowanie diet i potraw i ich wykonania oraz układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu z treści ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy angielski 1		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy francuski 1		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy niemiecki 1		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy rosyjski 1		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Podstawy technologii gastronomicznej		ECTS	5
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę na temat zmian jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania		K_W01	2
	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności		K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa		K_U04	3
	U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw		K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw		K_K03	2
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw		K_K02	2
	K3	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań		K_K01	2
	K4	jest gotów do zachowania estetyki oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych		K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Prawidłowe zasady postępowania podczas obróbki technologicznej (wstępnej, ciepłej) i przechowywania potraw oraz ich wpływie na jakość produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach,			

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

Nazwa zajęć:		Obsługa ruchu turystycznego		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie wybrane zagadnienia związane z obsługą ruchu turystycznego i agroturystyką		K_W08	1
	W2	zna zasady i techniki obsługi ruchu turystycznego i agroturystyki		K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi planować, kalkulować i rozliczać imprezy (pakiety) turystyczne i agroturystyczne w różnych wariantach czasowych, cenowych		K_U03	2
	U2	potrafi przygotować program imprezy turystycznej i agroturystycznej z harmonogramem czasowym		K_U01, K_U02	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do współdziałania, oraz podejmowania właściwych decyzji w zakresie tworzenia imprez turystycznych i agroturystycznych		K_K03, K_K06, K_K07	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Planowanie, kalkulowanie i rozliczanie imprezy turystycznej i agroturystycznej wraz ze znajomością zasad i technik obsługi ruchu turystycznego. Zasady i techniki obsługi ruchu turystycznego i agroturystyki. Planowanie, kalkulowanie i rozliczanie imprez turystycznych i agroturystycznych w różnych wariantach.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny z treści teoretycznych Ćwiczenia: wykonanie i zaprezentowanie zadania projektowego na zdefiniowany temat			

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

Nazwa zajęć:		Analiza żywności	ECTS	4
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:		Analiza żywności potrzebna do oceny wartości odżywczej produktu, w tym metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej).		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny (wykłady); kolokwium (ćwiczenia laboratoryjne)		

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

Nazwa zajęć:		Toksykologia żywności	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01, K_W03	2
	W2	zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U02	1
	U2	potrafi przygotować opracowanie dotyczące oceny zagrożeń związanych z żywnością	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	K_K03, K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność. Informacje potrzebne do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obecne w pożywieniu. Przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwia, sprawozdania (ćwiczenia)		

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

Nazwa zajęć:		Zachowania konsumenta na rynku usług	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowego	Siła dla ef. kier* 1 1
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 K_U10	1; 1 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do dokształcania 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:		Zachowania konsumentów na wybranych rynkach usług, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych oraz hotelarskich. Aktualne tendencje w zakresie zmian wzorów konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji i w procesie zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacja multimedialna w trakcie zajęć, dyskusja wyników		

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

Nazwa zajęć:		Ochrona konsumentów na rynku usług	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier* 2 2
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna 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 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:		Ochrona i edukacja konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług. Pojęcia z zakresu prawa przysługujące konsumentom w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich. Podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumentów.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi		

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

Nazwa zajęć:		Praktyka II – gastronomiczna	ECTS	8
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Podstawy działalności zakładu gastronomicznego. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna praktyk/pracodawcy.		

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

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska II	ECTS	8
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Podstawy działalności obiektu hotelarskiego. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna praktyk/pracodawcy.		

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

Nazwa zajęć:		Język obcy angielski 2		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy francuski 2		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy niemiecki 2		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy rosyjski 2		ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			

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

Nazwa zajęć:		Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady dotyczące metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	K_W05, K_W08	3
	W2	zna i rozumie czynniki determinujące funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich	K_W03, K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi identyfikować i rozwiązywać zadania inżynierskie o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego funkcjonowania obiektu	K_U11 K_U02	3
	U2	potrafi pozyskiwać i analizować informacje niezbędne do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych	K_U11	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do współpracy w grupie w celu wykonania zadania projektowego	K_K06	1
	K2	jest gotowy do myślenia i działania w sposób kreatywny	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Technologiczne projektowanie zakładów spożywczych z uwzględnieniem wymagań techniczno-technologiczno-higienicznych. Standardy i normy techniczne w projektowaniu technologicznym ze szczególnym uwzględnieniem aspektów projektowania ergonomicznego.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie elementów projektu technologicznego wybranego zakładu gastronomicznego i obszaru hotelowego		

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

Nazwa zajęć:		Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu	K_W05, K_W06	1, 1
	U1	potrafi projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej	K_U04, K_U11	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać.	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1
	K2	jest gotów do ciągłego pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Techniki i technologie w gastronomii i cateringu w celu projektowania, uatrakcyjniania, poszerzenia oferty potraw w zakładzie gastronomicznym oraz stylizacji karty menu. Etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze kolokwium i sprawozdań w ramach ćwiczenia; egzamin pisemny		

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

Nazwa zajęć:		Podstawy finansów i rachunkowości	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę finansów i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych,	K_W08	1
	W2	zna i rozumie elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	K_W08	1
	W3	zna i rozumie zasady matematyki finansowej i przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować wystąpienia ustne w języku polskim na temat finansowej przedsiębiorstw	K_U01, K_U06, K_U03	1, 1, 1
	U2	potrafi ocenić wynik finansowy przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego oraz stopień jego zadłużenia, rentowności, sprawności działania i płynności finansowej	K_U03	1
	U3	potrafi zastosować wybrane metody matematyki finansowej, kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego	K_U03	1
	U4	potrafi sporządzić podstawowe dokumenty księgowe związane z produkcją gastronomiczną i świadczeniem usług hotelarskich oraz ocenić ich poprawność	K_U03	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pracy w grupie, umie koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie	K_K02, K_K05	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Istota finansów i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych. Elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne. Analiza wskaźnikowa.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: projekt obejmujący ocenę sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja księgowa, analiza studiów przypadków		

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

Nazwa zajęć:		Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie specyfikę procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim	K_W08	1
	W3	zna i rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurowania	K_U01, K_U06	1, 1
	U2	potrafi sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pracy w grupie, koordynowania jej działalności oraz podejmowania właściwych decyzji zarządczych na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	K_K01, K_K05	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i zarządzanie biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej, oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy. Proces zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii. Zarządzanie kapitałem ludzkim.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: analiza studium przypadku w formie projektu obejmującego analizę i ocenę procesu organizacji i zarządzania W wybranym przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym		

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

Nazwa zajęć:		Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	3
	W2	zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi projektować dokumentację, wdrażać i oceniać funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności, opracowywania dokumentacji systemowej. Czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. System HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych Projekt dokumentacji Kolokwium z ćwiczeń		

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

Nazwa zajęć:		Język obcy angielski 3	ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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
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:		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.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy		

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

Nazwa zajęć:		Język obcy francuski 3		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacją, 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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy niemiecki 3		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacją, 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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			

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

Nazwa zajęć:		Język obcy rosyjski 3		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	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:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			

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

Nazwa zajęć:		Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne		ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii		K_W06	2
	W2	zna i rozumie technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów		K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów		K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów		K_U07	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 hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych		K_K02	2
	K3	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej		K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zwyczaje kulinarne oraz przygotowanie potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej. Zasady, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w gastronomii oraz wiedza dotycząca technologii typowych w gastronomii.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach			

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

Nazwa zajęć:		Systemy technologiczne w produkcji potraw		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych	K_W01	1	
	W2	zna i rozumie czynniki kształtujące jakość różnych grup produktów spożywczych	K_W03	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobierać parametry procesów technologicznych do uzyskania żądanej jakości produktów spożywczych	K_U01	1	
	U2	potrafi określać zmiany ilościowe i jakościowe powstałe w wyniku procesów technologicznych	K_U03	1	
	U3	potrafi przeprowadzać instrumentalny pomiar właściwości reologicznych, strukturalnych, tekstury oraz barwy produktów spożywczych oraz dokonać ich analizy wyników	K_U02	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw	K_K01	1	
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług gastronomicznych	K_K02	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Systemy technologiczne produkcji potraw i analizy ich wpływu na zmiany właściwości fizycznych, teksturę, strukturę oraz barwę gotowych wyrobów. Wpływ dostarczania i odbierania ciepła na zmiany właściwości fizykochemicznych wybranych grup półproduktów i produktów spożywczych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		zaliczenie pisemne, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, kolokwia podczas ćwiczeń, ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych			

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

Nazwa zajęć:		Systemy informatyczne w gastronomii		ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie działania z zakresu funkcjonowania narzędzi informatycznych w gastronomii	K_W07	1	
	W2	zna i rozumie zasady funkcjonowania systemów informatycznych na różnych poziomach stanowisk w przedsiębiorstwie	K_W06	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podjąć dyskusję na temat konstrukcji systemów informatycznych	K_U04	1	
	U2	potrafi zarządzać oraz korzystać z systemów informatycznych w gastronomii na różnych poziomach użytkowników	K_U03	1	
	U3	potrafi samodzielnie zaprojektować proces wizualizacji danych o firmie z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	K_U09	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do zastosowania narzędzi informatycznych w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego	K_K03	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Wykorzystanie systemów informatycznych w organizacji, prowadzeniu działalności gastronomicznej, wykorzystania mediów społecznościowych w promocji zakładów gastronomicznych. Zakres funkcjonowania narzędzi informatycznych w gastronomii.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwium teoretyczno-praktyczne			

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

Nazwa zajęć:		Systemy informatyczne w hotelarstwie	ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada podstawową wiedzę z zakresu systemów zintegrowanego zarządzania przedsiębiorstwem,	K_W07	2
	W2	zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim,	K_W07	2
	W3	potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne do wyszukiwania informacji pochodzących z różnych źródeł związanych z branżą hotelarską	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi używając właściwych metod, technik i narzędzi, znając potrzeby przedsiębiorstwa hotelarskiego,	K_U01	2
	U2	potrafi zaprojektować system informatyczny oparty o moduły wykorzystując do tego celu istniejącą na rynku ofertę lub przygotować specyfikację do wykonania takiej części systemu,	K_U01, K_U05	2, 2
	U3	potrafi wykonywać oraz modyfikować raporty z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	K_U01 K_U12	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby poszerzania i pogłębiania wiedzy o dostępności nowoczesnych technologii informatycznych dedykowanych dla branży hotelarskiej	K_K05	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i zarządzanie biorąc pod uwagę specyfikę działalności usługowej, oraz wymagania organizacyjne i zarządcze ze szczególnym uwzględnieniem procesów zarządzania i organizacji pracy. Proces zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii. Zarządzanie kapitałem ludzkim.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie ćwiczeń (2 testy praktyczne) 70%, projekt - analiza porównawcza funkcjonalności przynajmniej dwóch systemów dostępnych na rynku z rekomendacją dla różnych typów obiektów hotelarskich 30%		

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

Nazwa zajęć:		Badania marketingowe na rynku usług	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu	K_W07, K_W08	2, 2
	W2	zna i rozumie metody i techniki badawcze	K_W07,	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	K_U01, K_U06, K_U10	1, 1, 1
	U2	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	K_U01, K_U06, K_U10, K_U12	1,1,1,1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)	K_K03, K_K04, K_K07	1, 1, 1
	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Badania marketingowe na rynku usług, w tym z zakresu metod i technik zbierania informacji o sytuacji na rynku usług, a zwłaszcza na temat zachowań konsumentów na tym rynku. Wybrane metody i techniki badawcze z zakresu badań marketingowych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin z treści wykładowych (test) Ćwiczenia: wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat badawczy		

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

Nazwa zajęć:		Kuchnie europejskie	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	2
	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	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 z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2
	K3	jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zwyczaje kulinarne oraz przygotowania potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej i wybranych kuchni narodowych. Wiedza dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii w odniesieniu do żywienia w gastronomii. Typowe technologie w gastronomii.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		

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

Nazwa zajęć:		Trendy w hotelarstwie	ECTS	2
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu	K_U01, K_U03	1, 1
	U2	potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_U03, K_U02	1, 1
	U3	potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia	K_U01, K_U06	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Nowe trendy w hotelarstwie biorąc pod uwagę nowatorskie aspekty dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej. Zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych, projekt		

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

Nazwa zajęć:		Planowanie żywienia w gastronomii		ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup	K_W04	1	
	W2	zna skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii	K_W02	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów	K_U01, K_U10	1, 1	
	U2	potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji	K_U03, K_U07	1, 1	
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	K_U12	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym	K_K03	1	
	K2	jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych	K_K04	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Planowanie racji pokarmowych zgodnie z aktualną wiedzą i uwzględnieniem specyficznych potrzeb żywieniowych grup populacyjnych, potrzebnych do opracowania odpowiednich standardów jakości posiłków w żywieniu zbiorowym. Skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie jadłospisów i przeprowadzenie ich oceny oraz modyfikacji			

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

Nazwa zajęć:		Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu i rozwoju przedsięwzięcia biznesowego	K_W07, K_W08	2	
	U1	potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	K_U01, K_U02, K_U03, K_U08	2	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie	K_K05	2	
	K2	jest gotów do i myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	2	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Działalność gospodarcza i biznes planu ze szczególnym uwzględnieniem narzędzi do jego przygotowania. Istota oraz rola biznesplanu w planowaniu i rozwoju przedsięwzięcia biznesowego. Dokumentacja dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt biznesplanu przygotowanego w grupie max 3 osobowej – zaliczenie na ocenę			

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

Nazwa zajęć:		Protokół dyplomatyczny		ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady protokołu dyplomatycznego w Polsce i na świecie w kontekście systemów i metod obsługi gości		K_W06	1
	W2	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu protokołu dyplomatycznego w kontekście działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz przedsiębiorczości indywidualnej w tych sferach		K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zastosować zasady protokołu dyplomatycznego dotyczące organizacji i świadczeniu różnych usług cateringowych		K_U07	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad savoir-vivre oraz protokołu dyplomatycznego w wykonywanej pracy oraz w kontaktach interpersonalnych		K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje i zakres: protokołu dyplomatycznego, savoir vivre, etykiety, historia protokołu dyplomatycznego i kształtowanie się protokołu dyplomatycznego w Polsce; funkcje i rodzaje przyjęć, zasady obsługi gości i przygotowania zaproszeń; umiejętności komunikacyjne i wizerunek (budowanie relacji interpersonalnych, normy społeczne); zasady określające sposób przywitania, pozdrawiania; zasady rozmowy; wielokulturowość a protokół dyplomatyczny i etykieta.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie końcowe pisemne (egzamin)			

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

Nazwa zajęć:		Zrównoważony rozwój w sektorze usług		ECTS	3
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną		K_W03	2
	W2	zna i rozumie podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii		K_W05	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej		K_U01	2
	U2	potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć		K_U03	1
	U3	potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej		K_U08	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka		K_K04	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zrównoważony rozwój, globalne zagrożenia środowiska i metod przeciwdziałania. Czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych.			

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

Nazwa zajęć:		Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08	1
	W2	zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona własności intelektualnej, w tym z zakresu form ochrony własności intelektualnej oraz wybranych instytucji i organizacji zajmujących się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie. Formy ochrony własności intelektualnej. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pismne na ocenę w formie pytań testowych i problemowych		

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

Nazwa zajęć:		Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	K_W01, K_W02, K_W04, K_W05, K_W07	3
	U1	potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	K_U01, K_U04, K_U07	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U2	potrafi przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	K_U02, K_U03, K_U04, K_U08, K_U09	3
	U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U01, K_U08, K_U09	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02, K_K03	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy inżynierskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy inżynierskiej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		

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

Nazwa zajęć:		Projektowanie nowych potraw	ECTS	4
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	K_W01	2
	W2	zna i rozumie zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	K_U04	3
	U2	potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	K_K03	2
	K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	K_K02	2
	K3	jest gotowy współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K01	2
	K4	jest gotowy do zachowania estetyki oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
	K5	jest gotowy do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Projektowanie nowych potraw w skali laboratoryjnej i koncepcji wdrażania ich do produkcji, uwzględniając aspekty technologiczne, żywieniowe, higieniczne i sensoryczne. Zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania. Zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – opracowany projekt, przedstawiony w wersji multimedialnej i wersji papierowej		

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

Nazwa zajęć:		Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	K_W01, K_W02, K_W04, K_W05, K_W07	3
	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	K_U01, K_U04, K_U07
U2		potrafi przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	K_U02, K_U03, K_U04, K_U08, K_U09	3
U3		potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U01, K_U08, K_U09	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02, K_K03	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy inżynierskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisanie pracy inżynierskiej. Pojęcia statystyczne, metody statystyczne niezbędne do realizacji pracy inżynierskiej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		

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

Nazwa zajęć:		Praca inżynierska	ECTS	15
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowe go	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia z zakresu gastronomii i hotelarstwa w tym czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością uwzględniając rozwój przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	K_W01 K_W08	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami sektora gastronomii i hotelarstwa	K_U01	3
	U2	wykorzystywać zasób leksykalny właściwy dla dyscypliny, w tym prawidłowo stosować nomenklaturę fachową w języku polskim i obcym przy tworzeniu pracy dyplomowej, stosując źródła literaturowe z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08 K_U09,	3
	U3	krytycznie oceniać nowe trendy w produkcji żywności oraz trendy żywieniowe w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	K_U10	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznego i kreatywnego stosowania doboru surowców, metod, analiz, technik i technologii produkcji potraw i/ lub organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych w podejmowaniu działań przedsiębiorczych	K_K02, K_K05	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze inżynierskim (ekspertyza/ ocena zjawiska lub procesu/ projekt).		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna pracy w protokole z egzaminu dyplomowego.		

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

Wykaz przedmiotów do wyboru (lista otwarta):

- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_21 Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_21 Zaawansowane metody analizy sensorycznej
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_21 Socjologia żywienia
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_21 Żywnienie a odporność organizmu
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_21 Dietoprofilaktyka w gastronomii
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_21 Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym
- ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_21 Cukiernictwo
- ZCZ-GH-1Z-08L-53.1_21 Statystyka
- ZCZ-GH-1Z-08L-53.2_21 Zarządzanie relacjami z klientem
- ZCZ-GH-1Z-08L-53.3_21 Diety alternatywne
- ZCZ-GH-1Z-08L-53.4_21 Polityka wyżywienia ludności
- ZCZ-GH-1Z-08L-53.5_21 Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich

14. Zasady i forma realizacji praktyk zawodowych

Celem praktyk zawodowych jest przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej w obszarze organizacji przedsiębiorstw sektora żywnościowego, w szczególności w zakładach gastronomicznych i obiektach hotelarskich w kraju lub za granicą. Miejsca odbywania praktyki są proponowane studentowi przez opiekuna praktyk, ale mogą być zaproponowane również przez studenta. Student realizuje praktyki zgodnie z planem studiów w czasie przerwy wakacyjnej. Dopuszcza się realizację praktyk w trakcie semestru w dni wolne od zajęć. Praktyki są zajęciami do wyboru – student zobowiązany jest do odbycia praktyki, ale sam wybiera miejsce i czas realizacji.

Praktyki zawodowe na I stopniu na kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* podzielone są na dwie części. Praktyka-I i praktyka-II to praktyki, które mogą być realizowane zarówno jako praktyki gastronomiczne, jak i praktyki hotelarskie. Ponadto student studenci mogą wybierać praktyki nie tylko w obrębie tych dwóch typów praktyk, ale również by w pełni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych lub hotelarskich, ale także w obrębie typów zakładów gastronomicznych (restauracje, jadłodajnie, bary, bufety, itp.) czy hotelarskich (hotele, motele, pensjonaty – w różnych działach obiektów hotelarskich). Student może samodzielnie wskazać miejsce praktyk lub skorzystać z oferty praktyk oferowanych przez Wydział. Praktyki są realizowane w semestrach 2 i 4 w wymiarze godzinowym 200 godzin w każdym semestrze, łącznie 400 godzin i 16 ECTS.

Praktyki gastronomiczne umożliwiają studentowi poznanie organizacji i zasad funkcjonowania zakładów gastronomicznych, zdobycie umiejętności wykorzystywania technik i technologii obróbki żywności stosowanych w gastronomii w tym w kuchniach regionalnych i narodowych oraz wiedzy na temat ich wpływu na zmiany zachodzące w żywności, na wartość odżywczą i trwałość potraw w czasie jej przetwarzania i przechowywania. Student, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przeprowadzonym przez osoby nadzorujące przebieg praktyki, uczestniczy w czynnościach związanych z obsługą gości zakładu gastronomicznego.

Praktyki hotelarskie służą zdobyciu umiejętności i wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu. W trakcie praktyki student poznaje zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Student zdobywa wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania oraz umiejętności pracy w poszczególnych działach

hotelu oraz zasad obsługi gości hotelowych. Student, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczy w czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.

Alternatywną formą zajęć praktycznych oferowanych studentom są praktyki objazdowe o charakterze gastronomiczno-hotelarskim, mające na celu zapoznanie z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, technologiami przygotowania dań regionalnych oraz funkcjonowaniem wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich w kraju i za granicą.

Nadzór nad praktykami pełni Opiekun praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) obiektu, w którym realizowane były praktyki.

15. Matryca efektów uczenia się

Lp.	Nr Sem.	Nazwa zajęć	EFEKTY UCZENIA SIĘ																									
			WIEDZA						UMIĘTNOŚCI												KOMPETENCJE							
			K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_W06	K_W07	K_W08	K_U01	K_U02	K_U03	K_U04	K_U05	K_U06	K_U07	K_U08	K_U09	K_U10	K_U11	K_U12	K_K01	K_K02	K_K03	K_K04	K_K05	K_K06
0	1	Szkolenie BHP																										
1	1	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie					1				1									1		1	1	1				
2	1	Podstawy chemii związków naturalnych	2		1						1											1	1					
3	1	Mikrobiologia ogólna i żywności	2		2					2	2	2										3						
4	1	Analiza sensoryczna			2					1		1										1						
5	1	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej							1	1		1													1			
6	1	Marketing usług							2	2					2					2					1			
7	1	Etyka							1	1												1						
8	1	Podstawy socjologii						2	2			1		2								3			3	2		
9	1	Bezpieczeństwo pracy							1									1							1			
10	2	Podstawy hotelarstwa							1	2	1	1			1										2		2	3
11	2	Chemia żywności	2	2							2	2			2									2				
12	2	Towaroznawstwo żywności przetworzonej		2									2										2					
13	2	Higiena produkcji żywności	3		3					3				2			2			3		3		3				
14	2	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie						3				3				3							2	2			2	
15	2	PRAKTYKA I						3	3	3			3		3								2	2			2	3
15	3	Ogólna technologia żywności	1		1						1		1				1		1	1			1					
17	3	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	3		3							2		2									2					
18	3	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	1										1										1					
19	3	Prawo żywnościowe			1					1	1				1						1			1		1	1	
20	3	Żywnienie człowieka				2														1	1					1		
21	3	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka				2											2							1				
22	3	Język obcy 1	1							1						1	1						1					
23	4	Podstawy technologii gastronomicznej	2						3													2	2	2			2	

Lp.	Nr Sem.	Nazwa zajęć	EFEKTY UCZENIA SIĘ																														
			WIEDZA							UMIĘTNOŚCI												KOMPETENCJE											
			K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_W06	K_W07	K_W08	K_U01	K_U02	K_U03	K_U04	K_U05	K_U06	K_U07	K_U08	K_U09	K_U10	K_U11	K_U12	K_K01	K_K02	K_K03	K_K04	K_K05	K_K06	K_K07				
24	4	Obsługa ruchu turystycznego							1	2	2	2															1			1	1		
25	4	Analiza żywności		2							2																			2			
26	4	Toksykologia żywności	2		2						1																1	1					
27	4	Zachowania konsumenta na rynku usług			1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1		1					1		1	1	1		
28	4	Ochrona konsumentów na rynku usług							2	2																	2						
29	4	PRAKTYKA II						3	3	3				3		3										2	2			2	3		
30	4	Język obcy 2	1							1							1	1									1						
31	5	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich			1		3			3		3									3						2			1			
32	5	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu					1	1					1								1					1	1	1					
33	5	Podstawy finansów i rachunkowości							1	1			2			1											1			1			
34	5	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii							1	1		1			1							1							1				
35	5	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii			3										3													3					
36	5	Język obcy 3	1							1							1	1									1						
37	6	Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne						2					3				3										2	2			2		
38	6	Systemy technologiczne w produkcji potraw	1		1					1	1	1										1	1										
39	6	Systemy informatyczne w gastronomii						1	1				1	1														1					
40	6	Systemy informatyczne w hotelarstwie	2						2			2			2														2				
41	6	Badania marketingowe na rynku usług							2	2	1				1						1						1	1	1		1		
42	6	Kuchnie europejskie						3					3				3										2	2			2		
43	7	Trendy w hotelarstwie							1	1	1	1			1														1				
44	7	Planowanie żywienia w gastronomii		1		1				1		1					1				1						1	1					
45	7	Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie							2	2	2	2	2							2									2				
46	7	Protokół dyplomatyczny						1		1							1													2			
47	7	Zrównoważony rozwój w sektorze usług			2		1			2		1									2							3					
48	7	Ochrona własności intelektualnej							1	1											1									1			

Lp.	Nr Sem.	Nazwa zajęć	EFEKTY UCZENIA SIĘ																											
			WIEDZA								UMIĘTNOŚCI												KOMPETENCJE							
			K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_W06	K_W07	K_W08	K_U01	K_U02	K_U03	K_U04	K_U05	K_U06	K_U07	K_U08	K_U09	K_U10	K_U11	K_U12	K_K01	K_K02	K_K03	K_K04	K_K05	K_K06	K_K07	
49	7	Seminarium dyplomowe	3	3		3	3		3		3	3	3	3			3	3	3				3	3	3					
50	7	Przedmioty do wyboru*																												
51	8	Projektowanie nowych potraw	2					3					3										2	2	2			2	2	
52	8	Seminarium dyplomowe	3	3		3	3		3		3	3	3	3			3	3	3				3	3	3					
53	8	Przedmioty do wyboru*																												
54	8	Praca inżynierska			3					3	3						3	3	3				3			3				
Liczba wystąpień efektu w przedmiotach			17	6	14	5	6	12	12	19	26	18	19	13	8	6	14	12	6	5	8	5	15	23	23	8	14	11	10	

16. Wskaźniki ilościowe

- 1) realizacja zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych:

sem. 1 – 4 ECTS

sem. 7 – 1 ECTS

łącznie – **5 ECTS**

- 2) możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów

sem. 2 – 8 ECTS

sem. 3 – 2 ECTS

sem. 4 – 10 ECTS

sem. 5 – 3 ECTS

sem. 7 – 11 ECTS

sem. 8 – 30 ECTS

łącznie – **64 ECTS, tj. 30,5%** ogólnej liczby punktów ECTS

- 3) co najmniej 25% liczby punktów ECTS określonej dla programu tych studiów realizowanych jest w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

łącznie – **63,0 ECTS, tj. 30%** ogólnej liczby punktów ECTS

- 4) zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów, i uwzględnia udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności

łącznie – **125 ECTS, tj. 60%** ogólnej liczby punktów ECTS