



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

gastronomia i hotelarstwo

Wydział:	Wydział Żywnienia Człowieka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	2025/26

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Charakterystyka kierunku	4
Efekty uczenia się	6
Plan studiów	8
Opis przypisanych do przedmiotów efektów uczenia się oraz treści programowe zapewniające uzyskanie tych efektów	17
Wskaźniki programu	102

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywności Człowieka
Nazwa kierunku:	gastronomia i hotelarstwo
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	7
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Liczba punktów ECTS jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	109
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier
Kod ISCED:	1013
Język studiów:	polski

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Technologia żywności i żywienia	70%
Nauki o zdrowiu	30%

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

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.

Program studiów podzielony jest na siedem semestrów, w ramach których odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne oraz seminaryjne. Około 70% liczby 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 gastronomicznych i hotelarskich, zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, 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 umożliwi zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej.

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 przedsiębiorstwach (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.

Cele kształcenia

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.

Koncepcja kształcenia

Koncepcja kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zakłada przygotowanie do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług, zwłaszcza gastronomicznych i hotelarskich. Przygotowanie umożliwi 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.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku wpisuje się bezpośrednio w prowadzoną przez SGGW politykę jakości kształcenia, która wskazuje na konieczność ciągłego doskonalenia jakości kształcenia w odpowiedzi na zainteresowania kandydatów i studentów, potrzeby społeczne, mobilność, oczekiwania otoczenia zewnętrznego i rynku pracy, a także kształcenie w ścisłym związku z prowadzonymi badaniami naukowymi.

Opis realizacji praktyk zawodowych (jeśli przewidziano w programie studiów)

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 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, jadalnie, 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 200 godzin w każdym semestrze, łącznie 400 godzin i 16 ECTS.

Sylwetka absolwenta

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.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
GH_K3_W01_inz	Absolwent zna i rozumie zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw	P6S_WG
GH_K3_W02_inz	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	P6S_WG
GH_K3_W03_inz	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	P6S_WG
GH_K3_W04_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości odżywczej żywności	P6S_WG
GH_K3_W05_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	P6S_WG
GH_K3_W06_inz	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości	P6S_WG
GH_K3_W07_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu strategii marketingowych, statystyki a także narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim	P6S_WG
GH_K3_W08_inz	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
GH_K3_U01_inz	Absolwent 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	P6S_UW
GH_K3_U02_inz	Absolwent potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych	P6S_UW
GH_K3_U03_inz	Absolwent potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć	P6S_UW
GH_K3_U04_inz	Absolwent potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	P6S_UW
GH_K3_U05_inz	Absolwent potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	P6S_UW
GH_K3_U06_inz	Absolwent potrafi formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich	P6S_UW
GH_K3_U07_inz	Absolwent potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	P6S_UW
GH_K3_U08	Absolwent potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	P6S_UK
GH_K3_U09	Absolwent potrafi komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	P6S_UK

Kod	Treść	PRK
GH_K3_U10	Absolwent potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności	P6S_UK
GH_K3_U11	Absolwent potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych	P6S_UO
GH_K3_U12	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
GH_K3_K01	Absolwent jest gotów do 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	P6S_KK
GH_K3_K02	Absolwent jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	P6S_KK
GH_K3_K03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych	P6S_KO
GH_K3_K04	Absolwent jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	P6S_KO
GH_K3_K05	Absolwent jest gotów do podejmowania ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii i hotelarstwie	P6S_KO
GH_K3_K06	Absolwent jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	P6S_KR
GH_K3_K07	Absolwent jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, a hotelarstwa w aspekcie promocji dziedzictwa kulturowego	P6S_KR

Plan studiów

Semestr 1

W semestrze 1. studenci realizują szkolenie biblioteczne na platformie dostępnej pod adresem <https://szkolenia.sggw.pl>

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	Przedmioty obowiązkowe
Wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	6	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Mikrobiologia żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy towaroznawstwa żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy hotelarstwa	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 30	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy socjologii	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Psychologia motywacji	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Suma	334	27		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Chemia żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Higiena produkcji żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Ogólna technologia żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Marketing usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Praktyka I	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Obowiązkowa grupa
<i>Student wybiera 1 praktykę</i>				
Praktyka gastronomiczna I - zakład gastronomiczny z obsługą kelnerską	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka gastronomiczna I - zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka gastronomiczna I - zakład świadczący usługi cateringowe	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska I - obiekt świadczący usługi hotelarskie	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska I - obiekt świadczący usługi turystyczne z noclegiem	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska I - obiekt świadczący usługi uzdrowiskowe	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Język obcy I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
<i>Student wybiera zajęcia z języka obcego</i>				
Język angielski I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język niemiecki I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język rosyjski I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język hiszpański I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Suma	485	30		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Żywnienie człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Analiza żywności z elementami toksykologii	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Analiza sensoryczna	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Technologia produktów pochodzenia roślinnego	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Zachowania konsumenta na rynku usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Ochrona konsumentów na rynku usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Protokół dyplomatyczny	Wykład: 15	1	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Etyka	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Język obcy II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
<i>Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 2</i>				
Język angielski II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język niemiecki II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język rosyjski II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Język hiszpański II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Potwierdzenie B2 - język obcy	Suma godzin kontaktowych: 2	1	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Suma	392	31		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Technologia gastronomiczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Zrównoważony rozwój w sektorze usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Systemy technologiczne w produkcji potraw	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Prawo żywnościowe	Wykład: 15	1	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Praktyka II	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Obowiązkowa grupa
<i>Student wybiera 1 praktykę</i>				
Praktyka gastronomiczna II - zakład gastronomiczny z obsługą kelnerską	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka gastronomiczna II - zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka gastronomiczna II - zakład świadczący usługi cateringowe	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi hotelarskie	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi turystyczne z noclegiem	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi uzdrowiskowe	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Suma	455	28		

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Kuchnia polska	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Fizjologiczne uwarunkowania planowania diet	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Działalność gospodarcza	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Żywnienie zbiorowe	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Przedmioty do wyboru I (lista otwarta)	Wykład: 90 Ćwiczenia audytoryjne: 30	10	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
<i>Student na 4 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydiałowych.</i>				
Socjologia żywienia	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Żywność ekologiczna i tradycyjna	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Cukiernictwo	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Trendy w produkcji gastronomicznej	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Technologia gastronomiczna 2	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Żywnienie a odporność organizmu	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Dietoprofilaktyka w cateringu dietetycznym	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Novel food	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	Obowiązkowa grupa

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
<i>Student wybiera zajęcia z wychowania fizycznego z oferty Studium WFIS</i>				
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Suma	390	30		

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 30	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Kuchnie europejskie	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Media społecznościowe na rynku usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Badania marketingowe na rynku usług	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Technologie informacyjne	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Seminarium dyplomowe 1	Ćwiczenia audytoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
Seminarium dyplomowe 1	Ćwiczenia audytoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Przedmioty do wyboru II (lista otwarta)	Wykład: 120 Ćwiczenia audytoryjne: 45	14	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
<i>Student na 4 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 6 - realizuje 4 przedmioty, w tym 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.</i>				
Zaawansowane metody analizy sensorycznej	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Diety alternatywne	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Uwarunkowania dobrostanu organizmu człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Produkcja żywności typu clean label	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Środowiskowe zagrożenie zdrowia	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Żywność probiotyczna	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	Obowiązkowa grupa
<i>Student realizuje zajęcia z wychowania fizycznego wybrane w semestrze 5</i>				
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Suma	435	33		

Semestr 7

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Kuchnie świata	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Zarządzanie relacjami z klientem	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Catering dietetyczny	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Projektowanie potraw	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Pakowanie żywności w cateringu	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Statystyka	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Seminarium dyplomowe 2	Ćwiczenia audytoryjne: 20	1	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Seminarium dyplomowe 2	Ćwiczenia laboratoryjne: 20	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty do wyboru
Praca inżynierska	Praca dyplomowa: 0	15	-	Obowiązkowa grupa
<i>Student wybiera tematykę pracy dyplomowej</i>				
Praca inżynierska	Praca dyplomowa: 0	15	-	Przedmioty do wyboru
Suma	205	31		

Opis przypisanych do przedmiotów efektów uczenia się oraz treści programowe zapewniające uzyskanie tych efektów

Nazwa zajęć:		Wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	Liczba ECTS: 6
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	budowę i zasady działania nowoczesnych maszyn i urządzeń gastronomicznych, najnowsze rozwiązania techniczne stosowane w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych (żywienia zbiorowego)	GH_K3_W05_inz
	W2	przebieg procesów i operacji jednostkowych obróbki surowców i półproduktów	GH_K3_W05_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dobierać parametry do danego procesu obróbki surowców i półproduktów	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U11
	U2	dobierać maszyny i urządzenia gastronomiczne do specyfiki produkcji (działalności) zakładu gastronomicznego	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U11
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	planowania pracy w zespole; współpracy w zespole	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
	K2	ciągłego dokształcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
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:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Mikrobiologia żywności	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu	GH_K3_W01_inz
	W2	źródła mikroorganizmów w żywności, zmiany w żywności wywołwane wzrostem mikroorganizmów, wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności	GH_K3_U02_inz
	U2	charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz
	U3	wykorzystać mikroorganizmy w procesach kulinarnych i dobierać odpowiednie parametry obróbki kulinarnej w celu zapewnienia odpowiedniej jakości mikrobiologicznej produktów żywnościowych	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	GH_K3_K01
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 pożądanym, oddziałujących prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach kulinarnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Podstawy towaroznawstwa żywności	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład i wymagania jakościowe produktów i surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz
	W2	metody oceny sensorycznej i fizykochemicznej surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii oraz technik wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K01, GH_K3_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Towaroznawcza ocena jakości produktów spożywczych z uwzględnieniem ich wartości odżywczej i wymagań dla poszczególnych kategorii produktów, jak również metod ich oceny fizykochemicznej i sensorycznej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Test (pisemny lub komputerowy), Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Podstawy hotelarstwa	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia z zakresu hotelarstwa, charakteryzuje etapy jego rozwoju	GH_K3_W08_inz
	W2	wybrane aspekty prawne działalności hotelarskiej	GH_K3_W08_inz
	W3	zadania i organizację pracy poszczególnych działów hotelu	GH_K3_W07_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	rozpoznawać i rozwiązywać problemy związane z obsługą gości w przedsiębiorstwie hotelarskim	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U05_inz
	U2	selekcjonować, analizować i prezentować informacje dotyczące branży hotelarskiej	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U02_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej wynikającej ze specyfiki hotelarstwa	GH_K3_K06
	K2	podmiotowego traktowania klientów obiektu hotelarskiego zgodnie z zasadą gościnności	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady planowania, prowadzenia i weryfikacji poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla różnych grup docelowych, szczególnie organizowania grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz planowania poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Podstawy socjologii	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	GH_K3_W08_inz
	W2	istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U12
	U2	analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	przejawiania prospołecznych postaw	GH_K3_K05, GH_K3_K06
	K2	stosowania zasad współżycia zbiorowego	GH_K3_K05, GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia socjologiczne warunkujące funkcjonowanie konsumentów w różnych sytuacjach społecznych, grupach i zbiorowościach. Paradygmat socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne i antyspołeczne człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Psychologia motywacji	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia motywacja, motyw, proces motywacyjny.	GH_K3_W08_inz
	W2	jak przebiegają procesy motywacyjne zależnie od różnorodnych uwarunkowań wewnętrznych i zewnętrznych.	GH_K3_W08_inz
	W3	procesy biorące udział w powstawaniu i regulacji procesów motywacyjnych.	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać zdobytą wiedzę do radzenia sobie w różnych sytuacjach życiowych.	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U12
	U2	dostrzegać czynniki wpływające negatywnie na procesy motywacyjne i zapobiegać ich wpływowi na zachowanie.	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U12
	U3	prawidłowo określać własne cele i obszary rozwoju.	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy nad sobą w zakresie motywacji i procesów motywacyjnych.	GH_K3_K03
	K2	podejmowania wyzwań zawodowych i osobistych w kontekście konsekwentnej realizacji wyznaczonych celów i zadań.	GH_K3_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia psychologiczne związane z podejmowaniem wyzwań zawodowych i osobistych w kontekście konsekwentnej realizacji wyznaczonych celów i zadań	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Ochrona własności intelektualnej	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	istotę oraz znaczenie ochrony własności intelektualnej	GH_K3_W08_inz
	W2	formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	GH_K3_K07
	K2	podnoszenia świadomości znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Własność intelektualna oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Chemia żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane związki organiczne występujące w żywności oraz ich właściwości funkcjonalne	GH_K3_W02_inz
	W2	przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych	GH_K3_W01_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania	GH_K3_U01_inz
	U2	przeprowadzać i stosować oznaczenia wybranych wskaźników chemicznych do badania jakości surowców	GH_K3_U02_inz
	U3	oznaczać związki powstające podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, w produktach i surowcach żywnościowych	GH_K3_U04_inz
	U4	analizować problemy dotyczące przemian chemicznych zachodzących w procesach gastronomicznych	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wytwarzania żywności wysokiej jakości	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, interakcje zachodzące pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływ na jakość produktów żywnościowych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Higiena produkcji żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	informacje o zagrożeniach (biologicznych, chemicznych, fizycznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz
	W2	wybrane metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	opracować dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	GH_K3_U05_inz, GH_K3_U08
	U2	zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U11
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zmian zachodzących w żywności i zagrożeń bezpieczeństwa żywności w czasie produkcji potraw	GH_K3_K01
	K2	przyjęcia odpowiedzialności za bezpieczeństwo potraw wytwarzanych w zakładach gastronomicznych	GH_K3_K03
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:		Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja, Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	metody i zasady obsługi gości w gastronomii i hotelarstwie	GH_K3_W06_inz, GH_K3_W07_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U08
	U2	organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K06
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K06, GH_K3_K07
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, Projekt, Ocena wystąpień w trakcie zajęć, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Ogólna technologia żywności	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów spożywczych	GH_K3_W01_inz
	W2	czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonywać wybrane pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych	GH_K3_U02_inz
	U2	przeprowadzać ocenę surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U04_inz
	U3	przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	GH_K3_U08
	U4	oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	GH_K3_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Procesy i operacje jednostkowe w technologii żywności; najważniejsze metody utrwalania żywności; trendy w produkcji żywności. Zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania produktów spożywczych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Marketing usług	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	działania z zakresu marketingu na rynku usług, ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_W08_inz
	W2	zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego	GH_K3_U06_inz
	U2	opracować standard obsługi klienta i na jego podstawie przeprowadzić ocenę usługi gastronomicznej i hotelarskiej	GH_K3_U05_inz
	U3	samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu	GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem marketingowym	GH_K3_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Marketing 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:		Egzamin pisemny, Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna I - zakład gastronomiczny z obsługą kelnerską	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty od strony menu, jak i obsługi konsumenta	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów gastronomicznych, takich jak restauracje, bistra, kawiarnie, kafeterie, winiarnie/ piwiarnie, bary rozrywkowe. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna I - zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty od strony menu	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów gastronomicznych, takich jak bufety, bary, jadłodajnie, bary szybkiej obsługi, bary przekąskowe oraz gastronomia systemowa. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna I - zakład świadczący usługi cateringowe	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty usługi cateringowej	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów świadczących usługi cateringowe. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska I – obiekt świadczący usługi hotelarskie	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi hotelarskie	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta hotelu, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w hotelu	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach hotelarskich	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi hotelarskiej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie hotelu, motelu, apart hotelu, hotelu butikowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska I – obiekt świadczący usługi turystyczne z noclegiem	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem świadczącym usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie pensjonatu, domu wycieczkowego, schroniska turystycznego, schroniska młodzieżowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska I – obiekt świadczący usługi uzdrowiskowe	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem świadczącym usługi uzdrowiskowe	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów uzdrowiska, sanatorium, szpitala uzdrowiskowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu tym obiektem.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Język angielski I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		przewodzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język niemiecki I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U2	wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U3	zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U4	przewodzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język rosyjski I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	prowadzić ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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, słotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język hiszpański I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Żywność człowieka	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie	GH_K3_W04_inz
	W2	wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w wybranym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie	GH_K3_U11
	U2	pracować indywidualnie i w zespole	GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podnoszenia świadomości dotyczącej znaczenia żywienia dla zdrowia	GH_K3_K04
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 energetyczna i odżywcza pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Analiza żywności z elementami toksykologii	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	metody stosowane w analizie żywności	GH_K3_W02_inz
	W2	substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W03_inz
	W3	czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	zachowania zasad BHP w trakcie wykonywania analizy żywności	GH_K3_K06
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). Substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność. Informacje potrzebne do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Analiza sensoryczna	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	specyfikę analizy sensorycznej	GH_K3_W03_inz
	W2	metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów/posiłków	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przygotowywać próbki do badań sensorycznych produktów	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
	U2	dokonywać wyboru kluczowych wyróżników jakości sensorycznej produktów/posiłków	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
	U3	przedstawiać wyniki badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	realizacji badań sensorycznych produktów spożywczych/posiłków	GH_K3_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metody stosowane w badaniach sensorycznych, 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:		Egzamin pisemny, Raport	

Nazwa zajęć:		Technologia produktów pochodzenia roślinnego	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	GH_K3_K02, GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół, a także charakterystyki produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	tematykę charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz
	W2	czynniki determinujące jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	GH_K3_W02_inz
	W3	metody wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne	GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dokonać doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U02_inz
	U2	przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U02_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wytwarzania żywności wysokiej jakości i oceny wpływu produkcji na stan środowiska	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K04
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:		Raport, Ocena pracy w laboratorium, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Zachowania konsumenta na rynku usług	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	aktualne trendy w konsumpcji i potrafi zinterpretować rolę usług w konsumpcji	GH_K3_W08_inz
	W2	proces serwicyzacji konsumpcji w Polsce i na świecie, jego skalę i uwarunkowania oraz zróżnicowanie	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zinterpretować dane dotyczące zachowań konsumentów na rynku usług	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U06_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U10
	U2	dokonać diagnozy stanu i perspektyw rozwoju konsumpcji i zachowań konsumentów na rynku usług w kontekście danych makroekonomicznych i społecznych	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U06_inz, GH_K3_U09
	U3	wykazać wzajemne powiązania między poziomem konsumpcji a poziomem rozwoju społeczno-gospodarczego	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U06_inz, GH_K3_U09
	U4	wyszukiwać i analizować teksty źródłowe na temat procesów konsumpcji i ich zróżnicowania	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09, GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	dokształcania się z zakresu rozumienia złożoności procesów konsumpcji i ich wpływu na życie społeczno-gospodarcze	GH_K3_K01, GH_K3_K05
	K2	uzasadnienia znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieracjonalne zachowania konsumpcyjne oraz nieprzestrzeganie zasad społecznej odpowiedzialności w konsumpcji	GH_K3_K03, GH_K3_K07
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:		Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Ochrona konsumentów na rynku usług	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia z zakresu prawa przysługującego 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)	GH_K3_W08_inz
	W2	wybrane pojęcia i zasady z zakresu funkcjonowania przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich w kontekście instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne oraz pozyskać informacje z różnych źródeł dotyczące ochrony konsumentów	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ponoszenia odpowiedzialności z zakresu ochrony konsumentów z uwagi na zawodowe standardy oraz obowiązujące regulacje prawne z zakresu oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona i edukacja konsumentów, ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług. Pojęcia z zakresu prawa przysługującego konsumentom w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich. Podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumentów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Ocena wystąpień w trakcie zajęć	

Nazwa zajęć:		Protokół dyplomatyczny	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	historię oraz wybrane zasady protokołu dyplomatycznego	GH_K3_W06_inz
	W2	różnice kulturowe w dyplomacji i biznesie	GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zastosować zasady precedencji podczas spotkań i uroczystości na szczeblu dyplomatycznym, państwowym i lokalnym	GH_K3_U07_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	zastosowania zasad dobrego wychowania odpowiednio do zaistniałej sytuacji	GH_K3_K06
	K2	posiadania świadomości znaczenia zasad etykiety w życiu społecznym i wykazuje postawę szacunku wobec uczestników życia międzynarodowego	GH_K3_K06
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:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Etyka	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybraną terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	GH_K3_K01
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	

Nazwa zajęć:		Język angielski II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język niemiecki II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język rosyjski II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język hiszpański II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	GH_K3_W01_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	GH_K3_K06
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Potwierdzenie B2 - język obcy	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2	GH_K3_U09
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Samodzielne przygotowanie do przystąpienia do egzaminu z języka obcego na poziomie B2	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Technologia gastronomiczna	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz, GH_K3_W06_inz
	W2	zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz wybrane zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz, GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U10, GH_K3_U12
	U2	przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K06
	K2	kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K06
	K3	współpracy w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	GH_K3_K06
	K4	zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
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 wybrane zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	GH_K3_W03_inz
	W2	system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	projektować dokumentację, wdrażać i oceniać funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności, opracowanie 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 pisemny, Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Zrównoważony rozwój w sektorze usług	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	czynniki determinujące ślad środowiskowy żywności ze szczególnym uwzględnieniem sektora usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_W03_inz
	U1	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	GH_K3_U01_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U2	rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty środowiskowe realizacji przedsięwzięć	GH_K3_U03_inz
	U3	przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	GH_K3_U08
	K1	świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	GH_K3_K04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)			
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:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	etapy procesów technologicznych, w tym projektowania tych procesów oraz zastosowania technik i technologii w gastronomii i cateringu	GH_K3_W05_inz, GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	projektować działania z wykorzystaniem różnych technologii i technik w obróbce wstępnej i właściwej	GH_K3_U04_inz, GH_K3_U11
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	planowania pracy w zespole i współdziałania w nim	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
	K2	ciągłego pogłębiania wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technik i technologii w gastronomii i cateringu	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Dobór i znaczenie właściwych technik i technologii w gastronomii i cateringu a projektowanie, uatrakcyjnianie, poszerzanie oferty potraw w zakładzie gastronomicznym oraz stylizacja 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 pisemne, Projekt, Raport, Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Systemy technologiczne w produkcji potraw	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	Podstawowe procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji potraw w zakładach gastronomicznych.	GH_K3_W05_inz, GH_K3_W06_inz
	W2	Wpływ zastosowanych technologii na jakość, bezpieczeństwo i wartość odżywczą potraw.	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W03_inz, GH_K3_W04_inz
	W3	Zasady projektowania i organizacji systemów technologicznych w gastronomii.	GH_K3_W05_inz
	W4	Aktualne trendy w technologii żywności, w tym nowoczesne techniki kulinarne i metody konserwacji.	GH_K3_W06_inz
	W5	Regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności i higieny w produkcji gastronomicznej.	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	Dobierać odpowiednie technologie i techniki kulinarne do różnych rodzajów potraw i potrzeb klientów.	GH_K3_U04_inz, GH_K3_U10
	U2	Analizować i optymalizować procesy technologiczne w zakładach gastronomicznych pod kątem efektywności i jakości.	GH_K3_U05_inz, GH_K3_U11
	U3	Planować procesy produkcji potraw z uwzględnieniem wymagań technologicznych, sanitarno-higienicznych i ekonomicznych.	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U11
	U4	Wykorzystywać nowoczesne narzędzia i urządzenia w produkcji gastronomicznej.	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U04_inz
	U5	Przeprowadzać ocenę jakości potraw na różnych etapach ich produkcji i wprowadzać usprawnienia.	GH_K3_U04_inz, GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	Odpowiedzialnego podejmowania decyzji dotyczących procesów technologicznych w produkcji potraw.	GH_K3_K01, GH_K3_K03
	K2	Pracy w zespole, komunikowania się i współpracy z personelem kuchennym w celu efektywnego zarządzania procesem produkcji.	GH_K3_K06
	K3	Ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie nowoczesnych technologii gastronomicznych.	GH_K3_K02, GH_K3_K05
	K4	Działania zgodnie z zasadami etyki zawodowej i dbałością o dobro klienta.	GH_K3_K03, GH_K3_K06
	K5	Inicjowania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań technologicznych w gastronomii.	GH_K3_K02, GH_K3_K05
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, Raport	

Nazwa zajęć:		Prawo żywnościowe	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane regulacje z zakresu prawa żywnościowego	GH_K3_W03_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	GH_K3_U01_inz
	U2	samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U05_inz, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	GH_K3_K03, GH_K3_K05, GH_K3_K06, GH_K3_K07
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	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna II - zakład gastronomiczny z obsługą kelnerską	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty od strony menu, jak i obsługi konsumenta	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów gastronomicznych, takich jak restauracje, bistra, kawiarnie, kafeterie, winiarnie/ piwiarnie, bary rozrywkowe. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna II - zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty od strony menu	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów gastronomicznych, takich jak bufety, bary, jadalnie, bary szybkiej obsługi, bary przekąskowe oraz gastronomia systemowa. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka gastronomiczna II - zakład świadczący usługi cateringowe	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować zorganizować i kalkulować koszty usługi cateringowej	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie zakładów świadczących usługi cateringowe. Technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta. Czynniki wpływające na jakość potraw. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi hotelarskie	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi hotelarskie	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta hotelu, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w hotelu	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach hotelarskich	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi hotelarskiej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie hotelu, motelu, apart hotelu, hotelu butikowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi turystyczne z noclegiem	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem świadczącym usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług w obiektach świadczących usługi turystyczne z noclegiem	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie pensjonatu, domu wycieczkowego, schroniska turystycznego, schroniska młodzieżowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka hotelarska II - obiekt świadczący usługi uzdrowiskowe	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	systemy i metody obsługi gości w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_W06_inz
	W2	narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem świadczącym usługi uzdrowiskowe	GH_K3_W07_inz
	W3	wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	praktycznie zaplanować obsługę klienta w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	GH_K3_U03_inz
	U2	w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_U07_inz
	U3	wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_U05_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowania swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług w obiektach świadczących usługi uzdrowiskowe	GH_K3_K02
	K3	zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i funkcjonowanie poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów uzdrowiska, sanatorium, szpitala uzdrowiskowego. Narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu tym obiektem.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady dotyczące metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do technologicznego zaprojektowania obiektów hotelarskich oraz systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	GH_K3_W05_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	czynniki determinujące funkcjonowanie zakładów gastronomicznych i przedsiębiorstw hotelarskich	GH_K3_W03_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	identyfikować i rozwiązywać zadania inżynierskie o charakterze praktycznym dotyczące projektowania technologicznego funkcjonowania obiektu	GH_K3_U11
	U2	pozyskiwać i analizować informacje niezbędne do przygotowania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich z wykorzystaniem norm, normatyw, standardów i technologii informatycznych	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U11
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy w grupie w celu wykonania zadania projektowego	GH_K3_K06
	K2	myślenia i działania w sposób kreatywny	GH_K3_K01, GH_K3_K02
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:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Kuchnia polska	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	GH_K3_W02_inz, GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	technologie wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	GH_K3_W02_inz, GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U12
	U2	organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	GH_K3_U07_inz, GH_K3_U11, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K05, GH_K3_K07
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	GH_K3_K02, GH_K3_K04, GH_K3_K07
	K3	postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	GH_K3_K06, GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zwyczaje kulinarne oraz przygotowanie potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej. Zasady, metody, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w gastronomii oraz wiedza dotycząca technologii typowych w gastronomii.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Fizjologiczne uwarunkowania planowania diet	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady funkcjonowania organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów i narządów	GH_K3_W04_inz
	W2	zmiany w funkcjonowaniu układów i narządów w wybranych stanach patologicznych.	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	badać i interpretować wyniki badań oceniających działanie własnych narządów i tworzonych przez nie układów istotnych w planowaniu diet.	GH_K3_U02_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	zaplanowania diet z wykorzystaniem wiedzy dotyczącej podstaw fizjologicznych funkcjonowania organizmu i zachodzących w nim zmian patologicznych.	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawowe zagadnienia z zakresu fizjologii człowieka, w tym fizjologii układu krążenia, układu pokarmowego i wydalniczego, jak również zagadnienia dotyczące zaburzeń gospodarki węglowodanowej, lipidowej i otyłości potrzebne do planowania diet.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Działalność gospodarcza	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	uwarunkowania ekonomiczne, legislacyjne i inne pozaekonomiczne prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce	GH_K3_W08_inz
	W2	formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw oraz proces i wymagania dotyczące założenia jednoosobowej działalności gospodarczej	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	identyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw i przygotować dokumentację ewidencjonującą jednoosobową działalność gospodarczą	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U03_inz
	U2	identyfikować uwarunkowania makroekonomiczne prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce	GH_K3_U03_inz
	U3	opracować założenia do podjęcia jednoosobowej działalności gospodarczej w sektorze gastronomicznym lub hotelarskim	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U03_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K01
	K2	wykazania się kreatywnością w planowaniu własnej działalności gospodarczej w sektorze usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw oraz proces i wymagania dotyczące założenia jednoosobowej działalności gospodarczej	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Projekt, Ocena wystąpień w trakcie zajęć	

Nazwa zajęć:		Żywnienie zbiorowe	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup	GH_K3_W04_inz
	W2	skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii	GH_K3_W02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U10
	U2	opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji	GH_K3_U03_inz, GH_K3_U07_inz
	U3	samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym	GH_K3_K03
	K2	świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych	GH_K3_K04, GH_K3_K07
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:		Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Socjologia żywienia	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia z zakresu społecznych uwarunkowań usług gastronomicznych	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł na temat otoczenia społecznego zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	postrzegania gastronomii jako dorobku kulturowego społeczeństwa	GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Esej, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Żywność ekologiczna i tradycyjna	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład chemiczny i wymagania jakościowe surowców i produktów ekologicznych i tradycyjnych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	GH_K3_W02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw ekologicznych i tradycyjnych oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U04_inz
	U2	oceniać nowe trendy w produkcji żywności ekologicznej i tradycyjnej oraz trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie na temat wybranych grup żywności	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	GH_K3_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu żywności ekologicznej i tradycyjnej. Wpływ żywności ekologicznej i tradycyjnej na zdrowie człowieka. Ocena sensoryczna żywności ekologicznej i tradycyjnej. Trendy w żywności ekologicznej i tradycyjnej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Kolokwium	

Nazwa zajęć:		Cukiernictwo	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	GH_K3_W06_inz
	W2	technologię wytwarzania podstawowych wyrobów cukierniczych	GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę deserów i wyrobów cukierniczych	GH_K3_U03_inz
	U2	organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	GH_K3_U07_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji cukierniczych regionu	GH_K3_K02
	K3	postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji tradycyjnych i regionalnych wyrobów cukierniczych	GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania podczas przygotowania różnego rodzaju wyrobów cukierniczych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Trendy w produkcji gastronomicznej	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	współczesne trendy w produkcji gastronomicznej oraz sposoby wytwarzania potraw na podstawie tych trendów	GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystywać współczesne trendy w produkcji gastronomicznej oraz techniki wytwarzania do przygotowania potraw.	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	kreatywnego zaplanowania dania z wykorzystaniem najnowszych trendów w gastronomii.	GH_K3_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. Trendy w produkcji gastronomicznej oraz sposoby wytwarzania potraw na podstawie tych trendów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Ocena pracy w laboratorium, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Technologia gastronomiczna 2	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz, GH_K3_W06_inz
	W2	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz wybrane zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U12
	U2	przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U11, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	GH_K3_K05, GH_K3_K06
	K2	kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	GH_K3_K02, GH_K3_K07
	K3	współpracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K4	zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K06, GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania podczas obróbki technologicznej podczas przygotowania potraw prozdrowotnych i dietetycznych oraz potraw modernistycznych. Zmiany jakości produktu podczas w trakcie procesu obróbki technologicznej i przechowywania. Nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Żywnienie a odporność organizmu	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane mechanizmy układu odpornościowego związane z układem pokarmowym	GH_K3_W04_inz
	W2	rolę składników pokarmowych w kształtowaniu procesów odpornościowych człowieka w aspekcie możliwości ich wykorzystania do zapewnienia lub poprawy stanu zdrowia	GH_K3_W04_inz
	W3	rolę żywienia w okresie ciąży oraz laktacji w kształtowaniu immunokompetencji organizmu człowieka	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące wpływu różnych rodzajów diet na modulowanie odpowiedzi immunologicznej	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy dotyczącej wpływu żywienia na funkcjonowanie układu odpornościowego i kształtowanie zdrowia	GH_K3_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności odnośnie roli wybranych składników pokarmowych oraz diet w modulowaniu odporności człowieka, istotnych z punktu widzenia dietoterapii i dietoprofilaktyki różnych schorzeń.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Dietoprofilaktyka w cateringu dietetycznym	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę produktów spożywczych i ich składu oraz zastosowanej obróbki gastronomicznej w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa	GH_K3_W02_inz, GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować wykorzystanie produktów spożywczych i ich obróbkę gastronomiczną dla uzyskania określonych celów dietoprofilaktyki schorzeń	GH_K3_U04_inz, GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro konsumentów/ pacjentów	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Znaczenie zastosowania technik i technologii kulinarnych a zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych, potraw. Rola poszczególnych grup produktów spożywczych oraz technik kulinarnych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Novel food	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy zachodzące w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności.	GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w praktyce zastosować zaawansowaną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	GH_K3_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowej żywności, to jest niespożywanych na znaczącą skalę przed 1997 r na rynku europejskim składników żywności, nowej żywności i żywności otrzymanej z zastosowaniem nowych metod produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem procedur oceny bezpieczeństwa spożycia tej kategorii produktów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia: przyprawy i zioła oraz projektowanie żywności	GH_K3_W02_inz
	W2	zagadnienia związane z bezpieczeństwem stosowania przypraw i ziół	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	sformułować zasady stosowania przypraw i ziół w żywności	GH_K3_U01_inz
	U2	sformułować założenia do tworzenia nowych produktów z wykorzystaniem przypraw i ziół	GH_K3_U03_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	dokonania krytycznej analizy dostępnych informacji w celu opracowania własnej receptury z wykorzystaniem przypraw i ziół	GH_K3_K01
	K2	świadomego komponowania składu przypraw dedykowanych do konkretnego użycia, uwzględniając zawartość substancji aktywnych i aromatów, i wykorzystywania własnych kompozycji przypraw i ziół w projektowaniu żywności	GH_K3_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu komponowania składu przypraw dedykowanych do konkretnego użycia, uwzględniając zawartość substancji aktywnych i aromatów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Wychowanie fizyczne	Liczba ECTS: 0
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu.	
	W2	aspekty morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej.	
	W3	w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia.	
	W4	związek pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem.	
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania.	
	U2	przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych.	
	U3	zastosować różne formy aktywności ruchowej uwzględniające aktualny stan zdrowia, możliwości fizyczne i wiek.	
	U4	współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku.	
	U5	podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości.	
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie.	
	K2	budowania relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych.	
	K3	wzięcia odpowiedzialność za stan własnego zdrowia i innych, w tym także w przyszłości własnej rodziny.	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady bezpieczeństwa na zajęciach z wychowania fizycznego. Podstawowe ruchy, poruszanie się i funkcjonowanie ciała w trakcie wybranej aktywności ruchowej. Zasady i przepisy w wybranej dyscyplinie sportu. Organizacja i prowadzenie zawodów w ramach wybranej aktywności ruchowej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	specyfikę procesu zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii	GH_K3_W08_inz
	W2	zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania kapitałem ludzkim	GH_K3_W08_inz
	W3	zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych w aspekcie organizacji wewnętrznej i współpracy z interesariuszami	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zidentyfikować formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, rozumie ich specyfikę i zależności między nimi, włączając procesy współpracy i konkurencji	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U06_inz
	U2	sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_U03_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy w grupie, koordynowania jej działalności oraz podejmowania właściwych decyzji zarządczych na szczeblu operacyjnym i strategicznym na podstawie analizy sytuacji	GH_K3_K01, GH_K3_K05
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 pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Kuchnie europejskie	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	metody, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w kuchniach europejskich	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	technologie wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla kuchni europejskich	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W06_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni europejskich	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U11, GH_K3_U12
	U2	organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów w Europie	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U07_inz, GH_K3_U11, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji w kuchniach europejskich	GH_K3_K02, GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K3	postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji kuchni europejskich	GH_K3_K02, GH_K3_K06, GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zwyczaje kulinarne, sposoby przygotowania potraw i napojów wybranych kuchni narodowych w Europie. Wiedza dotycząca metod, technik, narzędzi i technologii w odniesieniu do żywienia w gastronomii. Typowe technologie w gastronomii w wybranych krajach europejskich.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Ocena pracy w laboratorium, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Media społecznościowe na rynku usług	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	mechanizmy funkcjonowania mediów społecznościowych oraz ich wpływ na rynek usług	GH_K3_W05_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	analizować dane pochodzące z mediów społecznościowych oraz oceniać ich wpływ na działanie w sektorze usług	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U05_inz, GH_K3_U06_inz, GH_K3_U08
	U2	zaprojektować i wdrożyć kampanię w mediach społecznościowych, dostosowaną do specyfiki rynku usług, w tym te związane z wybranymi zagadnieniami z gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U05_inz, GH_K3_U06_inz, GH_K3_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	świadomy znaczenia etycznego podejścia w komunikacji w mediach społecznościowych i potrafi uwzględnić potrzeby różnych grup odbiorców	GH_K3_K01, GH_K3_K03, GH_K3_K05, GH_K3_K06, GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Mechanizmy funkcjonowania mediów społecznościowych oraz ich wpływ na rynek usług.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt, Raport	

Nazwa zajęć:		Badania marketingowe na rynku usług	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	źródła informacji marketingowych i ich zastosowanie	GH_K3_W07_inz, GH_K3_W08_inz
	W2	metody i techniki badawcze	GH_K3_W07_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09, GH_K3_U10
	U2	analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U10, GH_K3_U11, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)	GH_K3_K01, GH_K3_K04, GH_K3_K05, GH_K3_K06
	K2	działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	GH_K3_K01, GH_K3_K05, GH_K3_K06, GH_K3_K07
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:		Egzamin pisemny, Projekt	

Nazwa zajęć:		Technologie informacyjne	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcje i możliwości narzędzi pakietu Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Visio) oraz zasady ich praktycznego zastosowania w analizie danych, tworzeniu dokumentów, prezentacji i diagramów.	GH_K3_W07_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	samodzielnie tworzyć i formatować dokumenty tekstowe, arkusze kalkulacyjne, prezentacje oraz diagramy, dostosowując ich układ i zawartość do konkretnych potrzeb.	GH_K3_U11
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	odpowiedzialnego i efektywnego wykorzystywania narzędzi informatycznych w pracy zespołowej i indywidualnej, dbając o estetykę i jakość przygotowywanych materiałów.	GH_K3_K06
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Funkcje i możliwości narzędzi pakietu Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Visio) oraz zasady ich praktycznego zastosowania w analizie danych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Seminarium dyplomowe 1	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W04_inz, GH_K3_W05_inz, GH_K3_W07_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U07_inz
	U2	przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U3	przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
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:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Zaawansowane metody analizy sensorycznej	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych, analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej	GH_K3_U04_inz
	U2	interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	GH_K3_U04_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu wykorzystywania zaawansowanych metod analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów żywnościowych, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów metodologicznych w kontekście aplikacyjności w projektach naukowych oraz praktyce zawodowej	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Diety alternatywne	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane diety alternatywne i ich wpływ na funkcjonowanie organizmu oraz zachowanie zdrowia	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	oceniać nowe trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie na temat wybranych diet alternatywnych	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne diet oferowanych w ramach usług hotelarskich i gastronomicznych	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu stosowania diet alternatywnych i ich efektów zdrowotnych w różnych stanach chorobowych oraz w zróżnicowanych stanach fizjologicznych w różnych grupach populacyjnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	specyfikę rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz diagnozę jego stanu obecnego	GH_K3_W08_inz
	W2	znaczenie kreowania krajobrazu usług gastronomicznych i hotelarskich oraz ich promocji	GH_K3_W08_inz
	W3	uwarunkowania i trendy rozwojowe rynku, z uwzględnieniem aspektów zrównoważonego rozwoju	GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać, analizować i interpretować dane i informacje służące do zdiagnozowania bazy materialnej gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U01_inz
	U2	zidentyfikować innowacyjne rozwiązania i trendy rozwojowe w funkcjonowaniu rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U10
	U3	przygotować projekt w zespole dotyczący analizy bazy hotelowej i gastronomicznej w wybranej miejscowości/regionie/ województwie i przedstawić go	GH_K3_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i krytycznego objaśniania zagadnień dotyczących różnych aspektów funkcjonowania rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności związanych ze strukturą, specyfiką i zasadami funkcjonowania rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Uwarunkowania i trendy rozwojowe rynku. Funkcjonowanie usług gastronomicznych i hotelarskich.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Uwarunkowania dobrostanu organizmu człowieka	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie prowadzenia zdrowego stylu życia w utrzymaniu zdrowia	GH_K3_W04_inz
	W2	charakteryzuje elementy zdrowego stylu życia	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystywać metody eksperymentalne w ocenie elementów zdrowego stylu życia	GH_K3_U02_inz
	U2	dokonywać krytycznej analizy wpływu elementów stylu życia, w tym żywienia, na zdrowie	GH_K3_U10
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	do upowszechniania wzorów zdrowego stylu życia w odniesieniu do żywienia	GH_K3_K04
	K2	do ponoszenia odpowiedzialności za swoje działania w kształtowaniu zdrowego stylu życia	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności związanych ze znaczeniem prowadzenia zdrowego stylu życia w utrzymaniu zdrowia.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Produkcja żywności typu clean label	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy przetwórstwa spożywczego wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	GH_K3_W01_inz
	W2	zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem aktualnie stosowanych metod przetwarzania umożliwiających wytwarzanie żywności typu „clean label”	GH_K3_W02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów technologicznych	GH_K3_U01_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków stosowania procesów technologicznych w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	GH_K3_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu procesów technologicznych z wykorzystaniem aktualnie stosowanych metod przetwarzania umożliwiających wytwarzanie żywności typu „clean label	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Polityka wyżywienia ludności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy zachodzące w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli w polityce wyżywienia ludności	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka, w tym polityki wyżywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	GH_K3_U12
	U2	dokształcać się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki wyżywienia ludności	GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	przygotowania i implementacji efektywnych i zrównoważonych narzędzi wykorzystywanych w polityce wyżywienia	GH_K3_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Aktualna problematyka dotycząca żywienia i żywności oraz ich roli w polityce wyżywienia ludności. Główne zagadnienia polityki wyżywienia ludności w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i regionów. Rola organizacji międzynarodowych i zrównoważonej konsumpcji w zapewnianiu bezpieczeństwa żywnościowego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Środowiskowe zagrożenie zdrowia	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wzajemne oddziaływania pomiędzy organizmem człowieka a środowiskiem	GH_K3_W03_inz
	W2	znaczenie wybranych czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych pochodzenia środowiskowego w warunkowaniu zaburzeń stanu zdrowia	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące czynników zagrażających zdrowiu, jak i dotyczących ochrony zdrowia	GH_K3_U10, GH_K3_U12
	U2	samodzielnie zaplanować własny rozwój zawodowy poprzez uaktualnienie własnej wiedzy dotyczącej postaw prozdrowotnych	GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	świadomej oceny roli środowiska jako elementu warunkującego zdrowie człowieka oraz kształtowania postaw prozdrowotnych	GH_K3_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znaczenia wybranych środowiskowych zagrożeń zdrowia i kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Żywność probiotyczna	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zagadnienia związane z probiotykami i żywnością probiotyczną	GH_K3_W04_inz
	U1	interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną z wykorzystaniem podejścia interdyscyplinarnego	GH_K3_U02_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U2	wykorzystywać mikroorganizmy w produkcji żywności wraz z podniesieniem jej walorów dietetycznych	GH_K3_U04_inz
	K1	uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz pracy w zespole interdyscyplinarnym	GH_K3_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znajomości roli szczepów probiotycznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka i wykorzystaniu ich potencjału prozdrowotnego w zapobieganiu i leczeniu różnych schorzeń.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Kuchnie świata	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady metod, technik, narzędzi wykorzystywanych w kuchniach Bliskiego i Dalekiego Wschodu; Ameryki Północnej; Ameryki Łacińskiej; australijskiej i Oceanii; afrykańskiej	GH_K3_W06_inz
	W2	technologie wytwarzania potraw i napojów kuchni etnicznych z różnych kontynentów	GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni etnicznych z różnych kontynentów	GH_K3_U03_inz
	U2	organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	GH_K3_U07_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	GH_K3_K03
	K2	kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji kulinarnych różnych grup etnicznych	GH_K3_K03
	K3	postrzegania międzynarodowej gastronomii jako twórczego dorobku, wynikającego z wkładu różnych kuchni narodowych	GH_K3_K07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy o zasadach postępowania w trakcie obróbki technologicznej podczas przygotowania potraw kuchni etnicznych z różnych kontynentów. Surowce i techniki kulinarne Kuchni Bliskiego (kuchnia turecka, arabska) i Dalekiego Wschodu (azjatyckiej chińska, japońska, koreańska); Kuchni Ameryki Północnej i Ameryki Łacińskiej; Kuchni australijskiej i Oceanii; Kuchni afrykańskiej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport, Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Zarządzanie relacjami z klientem	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	uwarunkowania zachowań klientów, sposoby pozyskiwania klientów, zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, metody i techniki oddziaływania perswazyjnego; zasady tworzenia programów lojalnościowych	GH_K3_W07_inz, GH_K3_W08_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM	GH_K3_U06_inz
	U2	przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych	GH_K3_U09
	U3	oszacować "wartość" klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM, formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie	GH_K3_U06_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem	GH_K3_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie szeroko rozumianej problematyki zarządzania relacjami z klientem.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Catering dietetyczny	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę prawidłowego żywienia oraz postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych	GH_K3_W04_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przewodzić ocenę żywienia i zaplanować postępowanie dietetyczne w zależności od występujących schorzeń dietozależnych	GH_K3_U07_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wykorzystywania wiedzy z zakresu dietetyki w codziennej pracy	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie cateringu dietetycznego	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt	

Nazwa zajęć:		Projektowanie potraw	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany jakości produktu żywnościowego podczas przechowywania i wytwarzania	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W03_inz
	W2	zasady technologii wytwarzania potraw i napojów oraz zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	GH_K3_W03_inz, GH_K3_W05_inz, GH_K3_W06_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	odpowiednio dobrać surowce do produkcji innowacyjnych potraw oraz techniki sporządzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U10, GH_K3_U11
	U2	przeprowadzić ocenę sensoryczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U11, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	brania odpowiedzialności za działania własne i odpowiedniego organizowania swej pracy, zapewniając standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K05
	K2	kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03, GH_K3_K05
	K3	współpracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	GH_K3_K05, GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K4	zachowania estetyki, oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	GH_K3_K03, GH_K3_K06, GH_K3_K07
	K5	postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku	GH_K3_K05, GH_K3_K06, GH_K3_K07
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. Zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Pakowanie żywności w cateringu	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas kontaktu żywności z różnymi materiałami opakowaniowymi, w tym wpływ opakowań na jakość i trwałość produktów spożywczych.	GH_K3_W01_inz
	W2	czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w kontekście zastosowania różnych typów opakowań, takich jak tworzywa sztuczne, szkło, metal, papier oraz techniki pakowania próżniowego i w atmosferze modyfikowanej (MAP)	GH_K3_W03_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonywać pomiary i przeprowadzać eksperymenty w celu analizy właściwości materiałów opakowaniowych oraz metod pakowania stosowanych w gastronomii, z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych	GH_K3_U02_inz
	U2	planować i organizować proces pakowania żywności w cateringu z zastosowaniem różnych rodzajów opakowań oraz technik pakowania	GH_K3_U03_inz
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków stosowania różnych rodzajów opakowań oraz technik pakowania w gastronomii i cateringu, z uwzględnieniem ich wpływu na jakość produktów, środowisko i bezpieczeństwo konsumentów, a także zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	GH_K3_K01
	K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za zapewnienie standardów jakościowych i zdrowotnych pakowanych produktów spożywczych w gastronomii, przy jednoczesnym uwzględnieniu wymogów ekologicznych i prawnych	GH_K3_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie czynników determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w kontekście zastosowania różnych typów opakowań oraz technik pakowania próżniowego i w atmosferze modyfikowanej (MAP)	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Statystyka	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia statystyczne, naturę i źródła zmienności, miary i metody jej opisu, wybrane metody analizy zależności, zależności stochastyczne	GH_K3_W07_inz
	W2	twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady, zasady formułowania i weryfikacji hipotez	GH_K3_W07_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonać prosty opis statystyczny, opracować tabele częstości i wizualizować dane, wykonać proste analizy wariancji i regresji; interpretować rezultaty	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz
	U2	formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku oraz je weryfikować	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U12
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podejmowania nowych wyzwań w zakresie poszerzania wiedzy i umiejętności jej wydobywania, zachowując postawę krytyczną, dociekliwą i otwartą, orientuje się w bieżących dylematach żywieniowych	GH_K3_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Pojęcia i określenia statystyczne: statystyka, populacja, parametr populacji, jednostka obserwacji (przypadek), próba badawcza, cecha (zmienna), skale pomiarowe, szeregi statystyczne. Miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Analiza wariancji i regresji, miary korelacyjne. Tabele korelacyjne. Estymacja i wnioskowanie statystyczne - założenia i konwencje. Hipotezy statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Testy statystyczne.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Seminarium dyplomowe 2	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W04_inz, GH_K3_W05_inz, GH_K3_W07_inz
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	GH_K3_U01_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U07_inz
	U2	przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U3	przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	GH_K3_U08, GH_K3_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	GH_K3_K01, GH_K3_K02, GH_K3_K03
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. Pojęcia statystyczne, metody statystyczne niezbędne do realizacji pracy inżynierskiej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Praca inżynierska	Liczba ECTS: 15
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
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	GH_K3_W01_inz, GH_K3_W08_inz
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami sektora gastronomii i hotelarstwa
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	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	GH_K3_U08, GH_K3_U09
	U3	krytycznie oceniać nowe trendy w produkcji żywności oraz trendy żywieniowe w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	GH_K3_U10
	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
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:		Projekt	

Wskaźniki programu

Nazwa	Wartość
Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student realizuje zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym przypisano nie mniej niż 5 punktów ECTS	7
Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student ma możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów	63/210 (30%)
Potwierdzenie, że program studiów o profilu ogólnoakademickim obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów	150.67/210 (71.75%)
Potwierdzenie, że liczba punktów ECTS uzyskanych w programie studiów poprzez realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest nie wyższa niż 75% ogólnej liczby punktów ECTS w programie studiów o profilu ogólnoakademickim	0/210 (0%)
Liczba godzin w programie	2696