

TREŚCI KSZTAŁCENIA

Kierunek studiów: gastronomia – sztuka kulinarna
Poziom studiów: studia drugiego stopnia
Profil kształcenia: ogólnoakademicki
Forma studiów: stacjonarne
Wymiar kształcenia: 3 semestry
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 90
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister inżynier

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA – GRUPY TREŚCI

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Język obcy

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych, pozwalających na rozumienie, tłumaczenie i posługiwanie się leksyką specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno – gramatycznego umożliwiającego przygotowanie do komunikacji w języku obcym w zakresie tematycznym dotyczącym wybranych elementów języka specjalistycznego; analiza tekstów naukowych i dyskusja, rozwiązywanie zadań i ćwiczeń językowych, tłumaczenie tekstów; prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł; różnorodność form pracy (indywidualna, w parach, w grupach) i typów zadań pozwalających na uwzględnienie w procesie nauczania indywidualnych uzdolnień i cech charakteru.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wypowiedzi w języku obcym, zawierające leksykę specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów, zgodnie z tabelą wymagań dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu; wiedzę w zakresie problemów aktualnie prezentowanych w obcojęzycznej literaturze kierunkowej.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się terminologią specjalistyczną, w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku; zabierać głos w dyskusji lub debacie naukowej; przedstawiać własne argumenty i opinie; zadawać pytania, polemizować z argumentami innych rozmówców; tłumaczyć teksty specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zrozumienia znajomości języka obcego jako jednego z języków konferencyjnych oraz elementu pozwalającego na zajęcie lepszej pozycji w warunkach rosnącej konkurencji na rynku pracy.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

2. Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych

Cel kształcenia: wprowadzenie poszerzonej wiedzy, terminologii i różnych koncepcji badawczych, dotyczących omawianego tematu z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych.

Treści merytoryczne: przedmiot stanowi monograficzne i całościowe ujęcie wybranego zagadnienia: prawo pracy, prawo autorskie, etyczne podstawy profesjonalizmu, komunikacja interpersonalna lub innych z ogólnouczelnianej oferty.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia, terminy i podstawowe założenia badawcze z omawianego zakresu wiedzy.

Umiejętności (potrafi): wykorzystać poznaną wiedzę w różnych sytuacjach zawodowych oraz w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów badawczych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): korzystania w życiu zawodowym i społecznym, a także we własnym rozwoju naukowym z różnych obszarów wiedzy.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

II. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH

1. Informatyka stosowana

Cel kształcenia: nabycie zaawansowanych umiejętności wykorzystywania oprogramowania użytkowego jako narzędzia wspomagającego rozwiązywanie problemów w zakresie gastronomii i sztuki kulinarnej; przekazanie wiedzy nt. komputerowej analizy danych w działalności gastronomicznej, nabycie umiejętności dokumentowania wyników badań oraz ich prezentacji.

Treści merytoryczne: praktyczne zastosowanie informatyki w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem monitorowania i modelowania procesów technologicznych; wykorzystanie analizy danych z użyciem metod numerycznych oraz wykorzystanie zaawansowanych funkcji logicznych; komputerowe tworzenie złożonych algorytmów wyznaczania rozwiązań; zastosowanie komputerowych technik obliczeniowych w opracowywaniu danych z badań eksperymentalnych wraz z ich prezentacją z wykorzystaniem różnego rodzaju obiektów nietekstowych; tworzenie raportów z wykorzystaniem odwołań.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): możliwości zastosowania oprogramowania użytkowego jako narzędzia wspomagającego rozwiązywanie problemów związanych z procesem technologicznym w gastronomii.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać oprogramowanie użytkowe do analizy danych, dokumentacji i prezentacji wyników; tworzenia raportów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): profesjonalnego stosowania oprogramowania użytkowego w celu rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych pojawiających się w szeroko rozumianej technologii gastronomicznej.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

III. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH

1. Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi współczesnej higieny żywności, zagrożeniami bezpieczeństwa żywności w gastronomii; przybliżenie głównych zagrożeń jakości żywności oraz postępowania higienicznego zapobiegającego przed dostaniem się składników niepożądanych do żywności; zrozumienie wpływu procesów technologicznych na jakość gotowych wyrobów; zapoznanie z aktualnymi aktami prawnymi i opiniami naukowymi Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Treści merytoryczne: zadania higieny żywności oraz zasady bezpieczeństwa żywności; współczesne problemy higieny żywności, źródła czynników zagrażających bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności na każdym etapie jej produkcji; charakterystyka zagrożeń jakości żywności (chemicznych, biologicznych, fizycznych) i ich szkodliwość dla zdrowia; wpływ jakości surowców oraz procesu technologicznego na jakość potraw; postępowanie higieniczne mające na celu zabezpieczenie przed wprowadzaniem składników niepożądanych lub szkodliwych dla zdrowia konsumenta; przygotowanie potraw w aspekcie postępowania zmierzającego do zmniejszenia zagrożenia ze strony obcych związków szkodliwych powstających w żywności w trakcie procesów produkcyjnych; ocena chemiczna materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nowe kierunki pozyskiwania i przetwarzania żywności oraz trendy technologiczne w gastronomii; obowiązujące akty prawne, zalecenia i procedury w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zagadnienia dotyczące higieny żywności oraz zasady bezpieczeństwa żywności w gastronomii; charakterystykę głównych zagrożeń jakości zdrowotnej żywności; zasady i wymagania prawa żywnościowego.

Umiejętności (potrafi): zidentyfikować zagrożenia jakości zdrowotnej żywności, ocenić wpływ zastosowanych surowców i procesu technologicznego na jakość potraw, wyrazić opinię; działając w zespole ocenić ryzyko dla zdrowia konsumenta stwarzane przez szkodliwe związki pobrane wraz z żywnością.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uzupełniania wiedzy nt. aktualnych trendów w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw oraz możliwości występowania zagrożeń ich jakości zdrowotnej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Systemy zarządzania jakością żywności

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt.: znormalizowanych systemów zarządzania i metod ich doskonalenia; nabycie umiejętności interpretowania wymagań poszczególnych standardów w odniesieniu do branży gastronomicznej; nabycie umiejętności projektowania, dokumentowania i nadzorowania systemów zarządzania; rozwój umiejętności komunikacyjnych oraz pracy zespołowej.

Treści merytoryczne: terminologia w systemach zarządzania; zasady zarządzania jakością; podejście procesowe w zarządzaniu; dokumentowanie procesów; przegląd i omówienie wybranych wymagań systemów zarządzania; audyt systemów zarządzania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu pojęcia związane ze znormalizowanymi systemami zarządzania; wymagania zawarte w wybranych standardach dotyczących systemów zarządzania; metody i zasady audytowania.

Umiejętności (potrafi): interpretować wymagania systemów zarządzania oraz weryfikować stopień ich spełnienia; przygotować audyt wewnętrzny systemu zarządzania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania decyzji związanych z doskonaleniem systemów zarządzania; przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz dobrych praktyk i zasad zarządzania jakością w praktyce gastronomicznej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

3. Trendy żywieniowe w gastronomii

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy z zakresu nauki o żywieniu człowieka w kontekście trendów żywieniowych i ich znaczenia dla gastronomii oraz czynników je determinujących; określenie relacji żywienia i zdrowia; analiza czynników warunkujących sposób żywienia w ujęciu kulturowym, ekonomicznym, klimatycznym, społecznym i psychologicznym oraz alternatywne i niekonwencjonalne sposoby żywienia; przekazanie wiedzy nt. identyfikacji problemów zdrowia publicznego w ujęciu regionalnym i globalnym, a także zagadnień ochrony konsumentów w obszarze gastronomii; zaznajomienie z tematyką diet alternatywnych, diet planetarnych.

Treści merytoryczne: znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia; trendy żywieniowe i dietetyczne; dieta planetarna; diety alternatywne; racjonalne żywienie i jego rola w zapobieganiu zaburzeniom odżywiania; żywienie spersonalizowane, a trendy żywieniowe/ kulinarne w mediach; technologia potraw o charakterze prozdrowotnym; superfoods czyli super żywność; industrializacja produkcji żywności w XXI w., a współczesna dezindustrializacja; trendy żywieniowe w gastronomii obecnie i w przyszłości; oddziaływanie procesów cieplnych na składniki bioaktywne owoców i warzyw; projektowanie posiłków dla zdrowej, dorosłej osoby stosującej dietę planetarną/ roślinną w różnych wariantach.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): znaczenie zasad żywienia człowieka i trendów żywieniowych w kształtowaniu usług w gastronomii.

Umiejętności (potrafi): ocenić i weryfikować treści dotyczące trendów żywieniowych, pochodzące z różnych źródeł; pracować w zespole i kierować pracą zespołu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz korzystania z opinii ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

4. Seminarium kierunkowe

Cel kształcenia: poszerzenie wiedzy nt. studiowanego kierunku; doskonalenie umiejętności analizy wyników badań naukowych, korzystania z dostępnych baz danych, komputerowych technik edycji tekstu oraz graficznej prezentacji, prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz kształtowania prawidłowych postaw w zakresie poszanowania praw ich twórców i umiejętności dyskusji naukowej; kształtowanie kreatywności i samodyscypliny.

Treści merytoryczne: zasady przygotowania prezentacji; szukanie źródeł literaturowych do prezentacji w dostępnych bazach naukowych; przedstawienie prezentacji multimedialnej na wybrany temat związany ze studiowanym kierunkiem; dyskusja.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu zagadnienia oraz wyniki badań innych autorów nt. cech chemicznych, fizycznych, biologicznych oraz wartości odżywczej surowców i produktów żywnościowych, technologii ich przetwórstwa oraz analizy jakości.

Umiejętności (potrafi): wyszukać w dostępnych źródłach i w różnych formach informacje niezbędne do przygotowania prezentacji; opracować i zaprezentować, z użyciem programów i technik komputerowych, wyniki badań innych autorów stosując zasady etyki w zakresie poszanowania praw autorskich; brać udział w dyskusji na tematy prezentowane przez innych członków zespołu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy, doskonalenia i samodoskonalenia, korzystania z opinii eksperckich.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

5. Przedmiot do wyboru 1:

5.1. Stosunek pracy i umowy cywilno – prawne

Cel kształcenia: przybliżenie podstaw prawa pracy i zapoznanie z podstawowymi instytucjami z zakresu prawa pracy; podniesienie świadomości prawnej; uwrażliwienie na problemy pracodawców, pracowników, innych zatrudnionych; zaznajomienie ze specyfiką świadczenia pracy na podstawie umów cywilnoprawnych oraz różnic w ochronie osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę oraz umowy cywilnoprawnej.

Treści merytoryczne: funkcje i źródła prawa pracy; strony stosunku pracy; prawa i obowiązki stron stosunku pracy; niepracownicze formy zatrudnienia; rodzaje umów o pracę i umów cywilnoprawnych; specyfika świadczenia pracy na podstawie umów cywilnoprawnych; definicja stosunku pracy; nawiązanie stosunku pracy; cechy umów cywilnoprawnych i zatrudnienie niepracownicze; sposób i forma zawarcia umowy o pracę; treść umowy o pracę a treść umowy cywilnoprawnej; rozwiązywanie umów; wypowiedzenie umowy o pracę; skutki niezgodnego z prawem lub niezasadnego wypowiedzenia umowy o pracę; rozwiązanie umowy o pracę bez wypowiedzenia; wygaśnięcie umowy o pracę; roszczenia pracownika i pracodawcy w związku z ustaniem stosunku pracy; powszechna i szczególna ochrona trwałości pracy; urlopy pracownicze; ochrona rodzicielstwa; odpowiedzialność pracodawcy za wykroczenia przeciwko prawom pracownika.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu tematykę prawa pracy oraz prawa cywilnego; metody prawne tworzenia aktów i innych dokumentów w miejscu pracy np. umowy o pracę, regulaminy pracy; teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi; wiedzę ogólną z zakresu prawa, w szczególności prawa pracy oraz prawa cywilnego (np. umowy o pracę na czas określony, umowy o pracę na okres próbny, umowy o pracę na czas nieokreślony, umowy zlecenie, umowy o dzieło); podstawy teoretyczne dotyczące sposobu zawarcia umów o pracę oraz umów cywilnoprawnych a także sposób ich rozwiązania; kluczowe zagadnienia dotyczące powszechnej oraz szczególnej ochrony trwałości stosunku pracy, urlopów pracowniczych oraz odpowiedzialności pracodawcy za wykroczenia przeciwko prawom pracownika.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać posiadaną wiedzę; formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy dotyczące rozwiązania umów o pracę oraz umów cywilnoprawnych; innowacyjnie i samodzielnie wykonywać zadania przez rozwiązywanie przypadków prawnych dotyczących stosunku pracy w relacjach: pracownik – pracodawca; we właściwy sposób dobrać źródła prawa oraz znaleźć podstawę prawną rozwiązania zadania prawnego (kazusu); dokonać oceny, krytycznej analizy oraz syntezy twórczej interpretacji i prezentacji swojego stanowiska w przypadku omówienia wybranej instytucji prawnej; formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi z zakresu prawa pracy oraz prawa cywilnego – np. wygaśnięcie umowy o pracę, rozwiązanie umów o pracę, rozwiązanie umów: zlecenia oraz o dzieło, sposób i forma zawarcia umowy o pracę, ochrona rodzicielstwa.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści odnoszących się do wyroków Sądu Najwyższego wydanych w sprawach dotyczących umów o pracę oraz umów cywilnoprawnych; uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów prawnych i praktycznych dotyczących możliwości odwołania się do sądu pracy przez pracownika lub pracodawcę; zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu poprzez

odwołanie się do treści artykułów naukowych, komentarzy prawniczych oraz innych publikacji z zakresu prawa pracy oraz prawa cywilnego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

5.2. Odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej

Cel kształcenia: poznanie podstawowych zasad odpowiedzialności karnej i wykroczeniowej związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej; przyswojenie fundamentalnych instytucji prawa karnego, prawa wykroczeń, prawa karnego gospodarczego i prawa żywnościowego; zaznajomienie ze strukturą, kompetencjami i uprawnieniami organów ścigania i wymiaru sprawiedliwości oraz służb i instytucji nadzoru nad rynkiem żywnościowym; poznanie głównych zagrożeń wchodzących w skład zjawiska przestępczości gospodarczej i przestępczości żywnościowej.

Treści merytoryczne: ogólne zasady prawa karnego i prawa wykroczeń; podstawy postępowania karnego; postępowania w sprawach o wykroczenia; prawo karne gospodarcze; normy prawnokarne prawa żywnościowego; służby, organy, inspekcje nadzorujące rynek żywnościowy; odpowiedzialność deliktowa w prawie administracyjnym; przestępczość gospodarcza; przestępczość żywnościowa.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): prawne uwarunkowania związane z prowadzeniem działalności gastronomiczno - hotelarskiej i dystrybucją żywności; zasady odpowiedzialności karnej i wykroczeniowej; współczesne zagrożenia przestępczością gospodarczą i żywnościową; organizację i kompetencje organów ścigania, wymiaru sprawiedliwości i służb nadzoru nad rynkiem żywnościowym; terminologię prawną z zakresu nauk penalnych.

Umiejętności (potrafi): odnajdywać i krytycznie analizować źródła obowiązującego prawa; interpretować przepisy prawa; rozstrzygać dylematy etyczne i prawne w działalności gospodarczej; analizować zagrożenia przestępczością gospodarczą i żywnościową; stosować zasady prawa w działalności gospodarczej; posługiwać się specjalistycznym językiem prawnym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy prawnej; rozwiązywania problemów prawnych w działalności gospodarczej; przestrzegania zasad obowiązującego prawa; wykorzystywania zdobytej wiedzy prawnej w prowadzeniu działalności gospodarczej; prowadzenia działalności gospodarczej zgodnie z obowiązującym prawem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

6. Badania konsumenckie

Cel kształcenia: poznanie zasad i metod badania postępowania konsumenta na rynku, w tym na wybranych przykładach, koncepcji badań (m. in. dotyczących satysfakcji, postaw klientów); definiowanie problemu badawczego, określenie przedmiotu badań, uzasadnienie potrzeby podjęcia określonych badań; przygotowanie badań: budowa narzędzia badawczego i jego testowanie, gromadzenie wyników i ich interpretacja.

Treści merytoryczne: cel i zakres badań konsumenckich, modele zachowań konsumentów; etapy koncepcji i przygotowanie badań: budowa kwestionariusza badawczego, skalowanie pytań w kwestionariuszu, testowanie kwestionariusza próbnego, rodzaje prób badawczych; stosowane metody i techniki; badania postępowania konsumenta na rynku na wybranych przykładach (rynek konsumentów, rynek usług gastronomicznych).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): procedury przeprowadzania badań konsumenckich, na podstawie dostępnej literatury naukowej informacje dotyczące postrzegania, preferencji i zachowań konsumentów na rynku żywności oraz usług gastronomicznych.

Umiejętności (potrafi): opracować koncepcję i przeprowadzić badanie, formułować wnioski; zaprezentować graficznie uzyskane wyniki; analizować oraz interpretować wyniki badań wtórnych dotyczące trendów konsumpcji, cen, wskaźników cen, spożycia (dane GUS); opisać krytyczne punkty wpływające na błąd badania; aktywnie uczestniczyć w dyskusji podczas projektowania badania, współpracować w zespole dzieląc się obowiązkami podczas opracowywania poszczególnych etapów koncepcji projektu; pracować w grupie pełniąc różne role; wypełniać obowiązki wyznaczone przez lidera zespołu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy; korzystania z doradztwa i opinii ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

7. Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno – hotelarskim

Cel kształcenia: przygotowanie do podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej na rynku usług gastronomiczno - hotelarskich oraz pracy w tych sektorach gospodarki.

Treści merytoryczne: zasady podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (zasada społecznej gospodarki rynkowej, wolności działalności gospodarczej); zasady ewidencji działalności gospodarczej w Polsce (wnioski i formularze rejestrowe); reglamentacja działalności gospodarczej (koncesja, zezwolenie, w tym na sprzedaż alkoholu, działalność regulowana, w tym prowadzenie biura podróży); formy organizacyjno - prawne wykonywania działalności gospodarczej; podstawowe rozwiązania prawne ustawy o usługach turystycznych; podstawowe umowy cywilno - prawne, w tym umowa najmu lokalu, umowa franchisingu, umowa o podróż (w tym odpowiedzialność biura podróży za zmarnowany urlop), umowa hotelowa (w tym odpowiedzialność hotelarza za rzeczy gościa hotelowego).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): kluczowe zasady tworzenia i funkcjonowania form przedsiębiorczości oraz reguły konstruowania podstawowych umów sektora gastronomiczno – hotelarskiego.

Umiejętności (potrafi): dokonać wyboru odpowiedniej formy prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze usług gastronomiczno – hotelarskich; sformułować kluczowe postanowienia wybranych typów umów handlowych; określić konsekwencje i ryzyko niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podjęcia i prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno – hotelarskim; oceny prawidłowości i konsekwencji prawnych zawarcia wybranych umów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

8. Zarządzanie zespołem

Cel kształcenia: zapoznanie z istotą zarządzania zespołem w conceptach gastronomicznych; przybliżenie wiodących zalet i wad pracy zespołowej oraz współczesnych wyzwań wobec tego rodzaju pracy.

Treści merytoryczne: podstawowe funkcje zarządzania zespołem w conceptach gastronomicznych; rola managera i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu; hierarchia i schemat organizacji pracowników; zakresy obowiązków na poszczególnych stanowiskach; standaryzacja pracy działów kuchni, baru, sali; zarządzanie pokoleniem X, Y, Z – różnice pokoleniowe; świadome budowanie autorytetu w zespole; kształtowanie relacji szef – zespół; prawidłowa komunikacja w zespole; przyczyny powstawania konfliktów w zespole; delegowanie zadań jako istotny czynnik rozwoju firmy; budowanie zaangażowania w zespole; motywowanie pracowników; elastyczność w motywowaniu pracowników.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): istotę ról i funkcji organizacyjnych oraz złożoność procesu zarządzania zespołem w conceptach gastronomicznych.

Umiejętności (potrafi): identyfikować uwarunkowania i kryteria rozwiązywania złożonych problemów organizacji w zakresie zarządzania zespołem, przewidywać zachowania członków zespołu w typowych i wyjątkowych sytuacjach, analizować wybrane motywy zachowań oraz możliwości wpływania na nie w określonym zakresie, organizować i kierować pracą zespołu (na różnych stanowiskach w środowisku pracy).

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwijania i skutecznego wykorzystywania zdolności interpersonalnych, organizowania i kierowania pracą zespołu w środowisku pracy.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

9. Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii

Cel kształcenia: zapoznanie z technologią wytwarzania pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego i bezglutenowego; przekazanie wiedzy na temat technologii produkcji, serwowania i wartości odżywczej ciast i deserów; nabycie umiejętności wykonania, dekorowania, serwowania i oceny sensorycznej ciast i deserów; samodzielne wytwarzanie półproduktów wykorzystywanych w cukiernictwie; organizacja słodkiego stołu – rodzaj wyrobu, kompozycja, ilość; nabycie umiejętności opracowywania wyników; rozwijanie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie

z wymaganiami ergonomii; rozwijanie odpowiedzialności za zdrowie człowieka poprzez przestrzeganie zasad higieny pracy, sanitarno – epidemiologicznych.

Treści merytoryczne: superfoods w cukiernictwie – zdrowe słodczyce; monoporcje - ciastka na bazie musów czekoladowych; słodki stół – asortyment i kompozycja; idea zero waste i nostalgia food w cukiernictwie; tradycyjne rzemiosło – staropolskie receptury; wzbogacanie produktów cukierniczych i piekarskich naturalnymi wyciągami z roślin; wykorzystanie surowców roślinnych w cukiernictwie i piekarnictwie; technologia sporządzania słonych przekąsek; wypiek pieczywa na naturalnym zakwasie; trendy w branży cukierniczej i piekarniczej; akcesoria wykorzystywane w cukiernictwie i piekarnictwie; rodzaje i techniki wykonania poszczególnych wyrobów cukierniczych i piekarskich; techniki dekoracji; chłodzenie i przechowywanie wyrobów cukierniczych; powrót do tradycyjnej technologii wytwarzania wyrobów piekarskich; wypiek pieczywa na naturalnym zakwasie; nowe trendy w branży piekarniczej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu zjawiska fizyczne i procesy chemiczne zachodzące na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich; przebieg procesów technologicznych prowadzących do uzyskania wyrobów o pożądanej jakości; aktualne trendy technologiczne w cukiernictwie i piekarnictwie oraz ich wpływ na bezpieczeństwo żywności i żywienia w aspekcie żywieniowym i psychologicznym.

Umiejętności (potrafi): wykorzystać akcesoria i sprzęt gastronomiczny w produkcji ciast, deserów i wyrobów piekarskich; zaplanować i zrealizować proces technologiczny oraz wykonać wyrób z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych i żywieniowych oraz oczekiwań konsumenckich; stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedzialnego i krytycznego podejścia do posiadanej wiedzy i umiejętności w zakresie cukiernictwa i piekarnictwa oraz ich wykorzystania w projektach interdyscyplinarnych; samodzielnego podejmowania decyzji i rozwiązywania problemów zawodowych w zakresie cukiernictwa i piekarnictwa a w razie trudności korzystania z doradztwa ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

10. Zioloznawstwo

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat ziół oraz ich roli w technologii gastronomicznej, składników biologicznie czynnych występujących w ziołach oraz ich oddziaływania na organizm człowieka; rozwijanie umiejętności doboru ziół do poszczególnych potraw oraz świadomości potrzeby stałego dokształcania się.

Treści merytoryczne: klasyfikacja roślin zielarskich; rośliny zielarskie z upraw i stanowisk naturalnych; zasady zbioru, suszenie, pakowanie i przechowywanie roślin zielarskich; rola ziół w technologii potraw; charakterystyka ziół wykorzystywanych w gastronomii; związki biologicznie czynne występujące w roślinach zielarskich; oddziaływanie ziół na organizm człowieka; właściwości lecznicze roślin zielarskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): gatunki ziół wykorzystywanych w gastronomii; rolę ziół w technologii potraw; składniki biologicznie czynne występujące w ziołach oraz ich wpływ na organizm człowieka.

Umiejętności (potrafi): dobrać zioła do poszczególnych potraw; samodzielnie wyszukać i przeanalizować informacje dotyczące ziół wykorzystywanych w technologii gastronomicznej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy na temat ziół i stałego dokształcania się.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

11. Browarnictwo

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat technologii piwowarskiej z uwzględnieniem istotnych zależności pomiędzy rodzajem i jakością surowca (słodownictwo) a prawidłowością przebiegu procesu i jakością gotowego produktu w zależności od skali (browarnictwo rzemieślnicze, restauracyjne, wielkoskalowe); rozwijanie umiejętności kontroli procesu technologicznego i prognozowania jego prawidłowości; kształtowanie umiejętności pracy w zespole i odpowiedzialności za prawidłowość przemian.

Treści merytoryczne: historia i tradycje piwowarskie; surowce piwowarskie; słodownictwo: rodzaje słodów, technologia otrzymywania, charakterystyka; chmiel: odmiany, rodzaje, sposoby przetwarzania,

granulaty i ekstrakty chmielowe; drożdże piwowarskie dolnej i górnej fermentacji, mikroorganizmy towarzyszące; woda w piwowarstwie i słodownictwie; metody zacierania, przemiany enzymatyczne, rola enzymów wspomagających; systemy filtracji i wydzielania osadów; gotowanie brzezki z chmielem, metody chmielenia, sposoby fermentacji; stabilizacja koloidalna i mikrobiologiczna; rodzaje i gatunki piw, piwa smakowe i bezalkoholowe oraz radlery; browarnictwo wielkoskalowe (HGB), rzemieślnicze i gastronomiczne.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu surowce stosowane w produkcji piwa: słody, chmiele, wodę, drożdże; rolę procesów enzymatycznych, fizykochemicznych i fermentacyjnych w kształtowaniu jakości produktu gotowego; rodzaje i gatunki produktów piwowarskich, wymagania odnośnie ich dystrybucji i trwałości.

Umiejętności (potrafi): ocenić przydatność surowców pod kątem wymogów browarnictwa, ustalać warunki procesowe w zależności od spodziewanych efektów; samodzielnie zaplanować i kontrolować przebieg procesu piwowarskiego; ocenić wydajność w zależności od zastosowanych parametrów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu technologii piwowarskiej a w przypadku wątpliwości do korzystania z wiedzy ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12. Przedmiot do wyboru 2

12.1. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments

Cel kształcenia: zapoznanie z działalnością zakładów gastronomicznych i ich funkcjonowaniem w społeczeństwie w kontekście pracy zawodowej i naukowej z wykorzystaniem terminologii, pojęć i zwrotów w języku angielskim.

Treści merytoryczne: funkcjonowanie zakładów gastronomicznych w zakresie usług żywieniowych, marketingu oraz bezpieczeństwa i higieny pracy a także badania naukowe w tym zakresie na podstawie źródeł informacji dostępnych w języku angielskim; specyfika tłumaczenia tekstów specjalistycznych i naukowych; tworzenie krótkich wypowiedzi ustnych i pisemnych na tematy zawodowe w języku angielskim.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu terminologię stosowaną w języku angielskim specjalistycznym dotyczącym działalności gastronomicznej.

Umiejętności (potrafi): zrozumieć i przetłumaczyć proste anglojęzyczne teksty specjalistyczne i naukowe; komunikować się ustnie i prezentować własne stanowisko w języku angielskim w zakresie dotyczącym zagadnień specjalistycznych; przygotować krótkie opracowanie pisemne w języku angielskim na podstawie literatury branżowej i naukowej; przygotować krótkie wystąpienie ustne w języku angielskim dotyczące zagadnień specjalistycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): systematycznego doksztalcania się i poszerzania wiedzy specjalistycznej z wykorzystaniem anglojęzycznej literatury branżowej i naukowej.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

12.2. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych

Cel kształcenia: zapoznanie z działalnością zakładów gastronomicznych i ich funkcjonowaniem w społeczeństwie w kontekście pracy zawodowej i naukowej z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii, pojęć i zwrotów.

Treści merytoryczne: funkcjonowanie zakładów gastronomicznych w zakresie usług żywieniowych, marketingu oraz bezpieczeństwa i higieny pracy a także badania naukowe w tym zakresie; specyfika tworzenia tekstów specjalistycznych i prostych tekstów naukowych; tworzenie wypowiedzi ustnych na tematy specjalistyczne i naukowe.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu terminologię specjalistyczną dotyczącą działalności gastronomicznej.

Umiejętności (potrafi): komunikować się ustnie i prezentować własne stanowisko w zakresie dotyczącym zagadnień specjalistycznych; przygotować opracowanie pisemne wykorzystując terminologię specjalistyczną na podstawie literatury branżowej i naukowej; przygotować wystąpienie ustne dotyczące zagadnień specjalistycznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): systematycznego doształcania się i poszerzania wiedzy specjalistycznej z wykorzystaniem literatury branżowej i naukowej.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

13. Marketing w gastronomii i hotelarstwie

Cel kształcenia: zapoznanie z istotą marketingu i public relations w conceptach gastronomicznych i hotelarstwie w aspekcie współczesnych wyzwań w tego rodzaju działalności.

Treści merytoryczne: trendy w marketingu i public relations branży HoReCa i jego przyszłość; tworzenie persony i określenie odpowiedniego targetu konsumenta; tożsamość i wizerunek marki – czym wyróżniać się na tle konkurencji; kryzys wizerunkowy; rebranding, czyli transformacja marki; zasady wywierania wpływu społecznego; kampania promocyjna i jej składowe; tworzenie kampanii reklamowych z wykorzystaniem call to action; błędy w kampaniach reklamowych; tworzenie planu marketingowego opartego o sezonowość i kalendarz; statystyka sprzedaży w restauracji i jej przełożenie na działania marketingowe; drukowanie materiałów reklamowych w praktyce; budowanie strategii obecności w mediach społecznościowych; monitoring platform komunikacji marketingowej; programy lojalnościowe; marketing sensoryczny; tradycyjne metody reklamy – rodzaje, zastosowanie, efektywność; marketing szeptany – siła poleceń, ocen i referencji; aplikacje i narzędzia niezbędne do prowadzenia platform komunikacji marketingowej oraz komunikacji w zespole.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): istotę roli marketingu i działalności public relations w branży HoReCa; złożoność procesu budowania tożsamości i wizerunku marki w branży HoReCa; narzędzia i metody w komunikacji marketingowej tradycyjnej i niekonwencjonalnej.

Umiejętności (potrafi): planować, organizować oraz kontrolować działania marketingowe w conceptach branży HoReCa; rozwiązywać problemy związane z działaniami marketingowymi i wizerunkowymi, wykorzystując do tego wiedzę z różnych obszarów; pracować w zespole, realizując w nim różne zadania i przyjmując różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): realizowania projektów w zakresie praktycznego wykorzystania wiedzy marketingowej w dynamicznie zmieniającym się środowisku branży HoReCa; krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz korzystania z doradztwa i opinii ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

14. Rachunek ekonomiczny w gastronomii

Cel kształcenia: zrozumienie istotności rachunku ekonomicznego w gastronomii; analiza działalności gastronomicznej pod względem finansowym; nabycie umiejętności wykonania odpowiednich kalkulacji obrazujących sytuację ekonomiczną lokalu gastronomicznego;

Treści merytoryczne: podstawowe pojęcia z zakresu rachunku ekonomicznego; różnice między rachunkowością zarządczą a finansową; konwencjonalne systemy rachunku kosztów; klasyfikacja kosztów w gastronomii; wybrane metody kalkulacji kosztów; konwencjonalne i nowoczesne metody kalkulacji cen w gastronomii i w hotelarstwie; analiza menu zakładu gastronomicznego w aspekcie popytowym; relacje pomiędzy kosztami, sprzedażą i zyskiem; rentowność w hotelarstwie i gastronomii; analiza prognozy rentowności; badanie rentowności zakładu gastronomicznego; analiza wrażliwości zysku;

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody oceny działalności zakładu gastronomicznego w aspekcie ekonomicznym.

Umiejętności (potrafi): zastosować metody rachunku ekonomicznego i zinterpretować odpowiednio ich wyniki; współpracować z innymi członkami grupy, przyjmując w niej różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania decyzji i rozwiązywania problemów na podstawie nabytej wiedzy; korzystania z doradztwa i opinii ekspertów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

15. Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich

Cel kształcenia: nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie znaczenia gastronomii i hotelarstwa dla rozwoju gospodarki, klasyfikacji i charakterystyki obiektów oraz usług gastronomicznych i hotelarskich, uwarunkowań prowadzenia działalności, kształtowania oferty usług, zarządzania jakością, ceną, promocją i dystrybucją oraz systemów motywacji pracy.

Treści merytoryczne: charakterystyka rodzajowa obiektów noclegowych; usługi hotelarskie (pojęcie, cechy, podział, przykłady); klasyfikacja działalności gastronomicznej, podział zakładów

gastronomicznych; usługi gastronomiczne – zasady planowania i organizacji imprez okolicznościowych; organizacja i funkcjonowanie przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich; zarządzanie ceną, promocją i dystrybucją; zarządzanie jakością w gastronomii i hotelarstwie; procesy decyzyjne; systemy motywacji w pracy; nowe tendencje w rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich; komunikacja niewerbalna i międzykulturowa; współpraca i współdziałanie podmiotów związanych z organizacją usług gastronomicznych i hotelarskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu zasady funkcjonowania działalności gastronomicznej i hotelarskiej oraz ich uwarunkowania; charakterystykę usług gastronomicznych i hotelarskich.

Umiejętności (potrafi): opracować ofertę usług gastronomicznych w różnych kategoriach obiektów hotelarskich oraz dostosować ją do potrzeb klientów; zaplanować przyjęcie okolicznościowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): oceny istniejącej na rynku oferty usług gastronomicznych; kreatywnego doboru usług gastronomicznych; profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

16. Żywnienie w sporcie i rekreacji

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. wpływu prawidłowego żywienia na zdolność do wysiłku fizycznego, powysiłkowej regeneracji organizmu w odniesieniu do sportowców i sportowców amatorów; omówienie odpowiednich sposobów żywienia i suplementacji osób uprawiających sport; przedstawienie możliwości projektowania i realizacji zasad prawidłowego żywienia w gastronomii; zrozumienie znaczenia sportu i rekreacji w zachowaniu zdrowia w znaczeniu dobrostanu fizycznego, psychicznego i społecznego.

Treści merytoryczne: składniki pokarmowe w żywieniu osób aktywnych fizycznie; rola żywienia w kształtowaniu możliwości wysiłkowych; czynniki modyfikujące potrzeby żywieniowe w wysiłku fizycznym; strategie żywieniowe wpływające na skład ciała; zasady żywienia w sporcie amatorskim; żywienie w rekreacyjnych formach wysiłku fizycznego; psychodietetyczne aspekty wysiłku fizycznego; suplementacja w wysiłku fizycznym; fakty i mity w żywieniu i dietetyce.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): znaczenie żywienia w wysiłku fizycznym i rekreacji; wzajemne współzależności pomiędzy aktywnością fizyczną a zdrowiem; znaczenie zależności: aktywność fizyczna, zdrowie, dieta i jej realizacja w gastronomii.

Umiejętności (potrafi): w pogłębionym stopniu zastosować zasady żywienia w wysiłku fizycznym i rekreacji, w tym także w projektowaniu potraw dla osób aktywnych; określić wyznaczniki i uwarunkowania zachowań żywieniowych związanych z aktywnością fizyczną.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działań pozwalających na realizację prawidłowego żywienia osób aktywnych fizycznie.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

17. Trendy technologiczne w gastronomii

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy dotyczącej panujących trendów technologicznych w branży gastronomicznej – strategia zielonego ładu, wykorzystania właściwości funkcjonalnych hydrokoloidów w tworzeniu nowych potraw – np.: dań kuchni molekularnej; poznanie mało znanych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz możliwości ich wykorzystania w technologii produkcji potraw i deserów; zaznajomienie z nowoczesnymi technikami i urządzeniami stosowanymi w technologii gastronomicznej.

Treści merytoryczne: analiza współczesnych trendów technologicznych w gastronomii na podstawie dostępnych raportów; pojęcie nowoczesnej gastronomii - techniki stosowane w gastronomii a jakość potraw; właściwości funkcjonalne hydrokoloidów i przykłady ich wykorzystania w technologii potraw i deserów; charakterystyka mało znanych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz możliwości wykorzystania ich we współczesnej gastronomii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu trendy technologiczne w gastronomii; właściwości wybranych hydrokoloidów; potrzebę stosowania nowoczesnych urządzeń i technik we współczesnej gastronomii.

Umiejętności (potrafi): zastosować nowoczesne technologie i urządzenia w technologii potraw; wykorzystać mało znane surowce pochodzenia zwierzęcego i roślinnego stosowane w nowoczesnej gastronomii w oparciu o standardy zielonego ładu; współpracować z innymi członkami zespołu w celu wykonania powierzonych zadań.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działań zgodnie ze strategią zielonego ładu na rzecz ochrony środowiska; podejmowania samodzielnych decyzji w zakresie wykorzystania odpowiednich technologii w przygotowaniu potraw zgodnie z nowoczesnymi trendami.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

18. Seminarium dyplomowe

Cel kształcenia: doskonalenie umiejętności analizy wyników badań i merytorycznego opracowania dzieła, atrakcyjnego wizualnie i poprawnego językowo; rozwijanie umiejętności korzystania z dostępnych baz danych, komputerowych technik edycji tekstu, obliczeń matematycznych i statystycznych oraz graficznej prezentacji; wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: przygotowanie do realizacji założeń pracy dyplomowej, obejmujące precyzyjne wyszukiwanie zagadnień w naukowych bazach danych, dobór słów kluczowych, zasady pisania streszczeń, interpretacji wyników, formułowania wniosków i stwierdzeń końcowych oraz podsumowania; indywidualna praca; merytoryczne przygotowanie do pisania pracy dyplomowej, prezentacja własnych opracowań tematów prac dyplomowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): właściwości surowców i produktów żywnościowych, procesy technologiczne i rozwiązania organizacyjne, metody badawcze w zakresie realizowanej pracy dyplomowej.

Umiejętności (potrafi): wyszukać w dostępnych źródłach informacje związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej; prezentować wyniki badań własnych oraz innych autorów z użyciem programów i technik komputerowych; brać udział w dyskusji na tematy specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy, systematycznego uzupełniania wiedzy specjalistycznej oraz korzystania z doradztwa i opinii eksperckich.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

19. Kuchnia Fusion

Cel kształcenia: zapoznanie z podłożem kulturowym, już istniejącymi połączeniami kuchni etnicznych oraz kuchni nowoczesnej z tradycyjną, a także nowymi trendami wpisującymi się w ideę kuchni fusion.

Treści merytoryczne: definicja, idea i podłoże kulturowe kuchni fusion; podstawy łączenia smaków; wykorzystanie surowców, przypraw i technik kulinarnych stosowanych w kuchniach orientalnych (w tym indyjskiej, chińskiej, japońskiej) w kuchniach innych narodów; wykorzystanie surowców, przypraw i technik kulinarnych stosowanych w kuchniach południowoamerykańskich w kuchniach innych narodów; wykorzystanie surowców, przypraw i technik kulinarnych stosowanych w kuchni Bliskiego Wschodu w kuchniach innych narodów; wpływ kuchni europejskich na kuchnie innych narodów; szefowie kuchni i restauracje specjalizujące się w kuchni fusion; łączenie smaków w praktyce na przykładzie wybranych układów modelowych; potrawy kuchni fusion bazujące na kuchni orientalnej, amerykańskiej i europejskiej; kreowanie nowych smaków w technologii potraw i deserów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): definicję, podłoże kulturowe i przykłady kuchni fusion z uwzględnieniem szefów kuchni i restauracji.

Umiejętności (potrafi): w sposób świadomy kształtować jakość produktów i usług; dostosować ofertę do oczekiwań współczesnego konsumenta.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): systematycznego uzupełniania wiedzy specjalistycznej; podejmowania działań nowatorskich w zakresie usług gastronomicznych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

20. Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy niezbędnej do prawidłowej obsługi gościa hotelowego i restauracyjnego; nabycie umiejętności organizacyjnych, komunikacyjnych, interpersonalnych we współpracy z klientem.

Treści merytoryczne: wygląd kart menu; układ dań i napojów w karcie; nazewnictwo i opisy dań; inżynieria menu; fachowa obsługa klientów restauracyjnych i hotelowych; zarządzanie jakością;

szkolenia i rozwój pracownika; poziomy obsługi; podstawowe standardy obsługi; zasady dobrej obsługi; ponadprzeciętny serwis; sprzedaż sugerowana; problemy i błędy w sprzedaży sugerowanej; sposób prezentacji menu; napiwki.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu metody, techniki, narzędzia do rozwiązywania zadań w odniesieniu do obsługi klienta w hotelarstwie i gastronomii oraz funkcjonowanie urządzeń i obiektów gastronomicznych; sposób funkcjonowania, organizację i zarządzanie działalnością gastronomiczno - hotelarską; terminologię i zwroty grzecznościowe używane podczas obsługi klienta w hotelarstwie i gastronomii; w pogłębionym stopniu prawidłowości związane z kształtowaniem jakości usług właściwych dla działalności gastronomiczno – hotelarskiej.

Umiejętności (potrafi): formułować i rozwiązywać zadania projektowe z zakresu obsługi klienta w hotelarstwie i gastronomii, pracując indywidualnie lub w zespole, stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne; opracować kartę menu i kartę oferowanych usług dla obiektów restauracyjnych i hotelowych; identyfikować problemy w zakresie obsługi gości; stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w obiektach gastronomicznych i hotelowych; umiejętnie komunikować się z gościem restauracyjnym i hotelowym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów związanych z obsługą klienta w hotelarstwie i gastronomii; samodzielnego podejmowania decyzji oraz ponoszenia za nie odpowiedzialności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

21. Organizacja bankietów i przyjęć

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawowymi założeniami organizacji bankietów i przyjęć dotyczącymi: liczby gości, menu, pór podawania potraw, dekoracji, zapotrzebowania na zastawę stołową, elementów dekoracyjnych; wdrożenie zdobytej wiedzy i umiejętności w praktycznym podejściu do klienta; rozliczanie kosztów; nabycie umiejętności organizacyjnych, komunikatywnych i interpersonalnych przy współpracy z klientem.

Treści merytoryczne: rodzaje przyjęć; style obsługi konsumenckiej; planowanie i organizacja przyjęcia okolicznościowego; ustawienia stołów, zastawa stołowa, dekoracja - w dobrym stylu i zgodnie z trendami; planowanie i rozliczanie kosztów przyjęć okolicznościowych; tworzenie menu w zależności od zleconej imprezy; rodzaje przekąsek i przystawek, podział, charakterystyka, zastosowanie; zapoznanie z technologią sporządzania mini - porcji bankietowych – słodkie i słone przekąski; podstawowe rodzaje przyjęć okolicznościowych, techniki i formy przyjmowania zleceń na przyjęcia okolicznościowe; zasady organizacji przyjęć, planowanie menu, zasady ustawienia stołów, nakrycia i ich dekoracja; techniki obsługi; komunikacja interpersonalna i sposoby rozmowy z klientem; cechy osobowościowe dobrego organizatora imprez okolicznościowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu metody, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii; zasady funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych dla gastronomii; sposób funkcjonowania, organizacji i zarządzania działalnością gastronomiczną w aspekcie organizacji bankietów i przyjęć; w pogłębionym stopniu prawidłowości związane z kształtowaniem jakości produktów i usług właściwych dla działalności organizacyjnej bankietów i przyjęć.

Umiejętności (potrafi): pozyskiwać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, niezbędne przy planowaniu imprezy okolicznościowej; formułować i rozwiązywać zadania z zakresu organizacji przyjęć, pracując indywidualnie lub w zespole, stosując podejście systemowe, uwzględniające aspekty pozatechniczne; pozyskiwać i analizować informacje niezbędne do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz wykonania analizy kosztowej; podejmować działania związane z organizacją i planowaniem imprezy okolicznościowej zgodnie z oczekiwaniami klienta; podejmować standardowe działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii w zakresie produkcji żywności z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym; stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii podczas organizacji i realizacji przyjęcia okolicznościowego; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznego podejścia do posiadanej wiedzy i umiejętności oraz korzystania z pomocy ekspertów w razie trudności; rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie organizacji bankietów i przyjęć; podejmowania samodzielnych decyzji i wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe; profesjonalnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki zawodowej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

22. Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat mikroflory chorobotwórczej występującej w żywności, mechanizmów chorobotwórczości, sposobów zapobiegania zatruciom pokarmowym oraz elementów zarządzania bezpieczeństwem żywności, uświadomienie o odpowiedzialności pracowników gastronomii w kształtowaniu bezpieczeństwa potraw.

Treści merytoryczne: charakterystyka chorobotwórczych bakterii występujących w żywności oraz metod ich eliminacji w gastronomii; toksyczne metabolity bakterii i grzybów; mechanizmy chorobotwórczości mikroflory zanieczyszczającej żywność, przegląd przepisów prawnych regulujących aspekty mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności, metody wykrywania mikroorganizmów chorobotwórczych, wrażliwość mikroflory chorobotwórczej na wybrane czynniki fizyczne i chemiczne wykorzystywane w gastronomii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): drobnoustroje chorobotwórcze występujące w żywności; w pogłębionym stopniu teorie naukowe właściwe dla kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, niezbędne do zrozumienia zjawisk fizycznych i procesów chemicznych zachodzących podczas procesów technologicznych; wpływ stanu mikrobiologicznego potraw na ich jakość i bezpieczeństwo; w pogłębionym stopniu prawidłowości rządzące kształtowaniem jakości produktów i usług właściwych dla działalności gastronomiczno – hotelarskiej.

Umiejętności (potrafi): wskazać źródła występowania drobnoustrojów chorobotwórczych występujących w żywności i w potrawach; scharakteryzować metody ich eliminacji, wybrać właściwe metody analizy mikrobiologicznej i je samodzielnie przeprowadzić oraz zinterpretować uzyskane wyniki badań; samodzielnie wykonywać pomiary i analizy z zastosowaniem metod i narzędzi badawczych właściwych do realizacji postawionego celu; samodzielnie interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski; planować i przeprowadzać eksperymenty; opisać zagrożenia mikrobiologiczne występujące w gastronomii oraz dobrać metody ich eliminacji; samodzielnie dokonywać identyfikacji i oceny zjawisk i czynników wynikających z działalności gastronomicznej i hotelarskiej; dokonywać identyfikacji i oceny zjawisk i czynników wpływających na jakość produktów i usług wynikających z działalności gastronomicznej i hotelarskiej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podjęcia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw; profesjonalnego wykonywania zawodu i upowszechniania zasad dobrych praktyk.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

23. Praca magisterska

23.1. Praca magisterska T (technologiczna)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, korzystania z aparatury naukowo - badawczej oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji tematu pracy; doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Treści merytoryczne: krytyczna analiza specjalistycznej i naukowej wiedzy dotyczącej szeroko rozumianej gastronomii; rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego oraz korzystania z aparatury naukowo - badawczej i innych metod oraz narzędzi służących praktycznej realizacji analizowanego zagadnienia; opracowanie wyników doświadczeń i dokonanego przeglądu fachowej literatury związanej z zaplanowanym eksperymentem.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębiony sposób specjalistyczne pojęcia w tematyce gastronomii i sztuki kulinarnej; sposób tworzenia odpowiedniej struktury prac naukowych i zasady właściwego

wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań; wiedzę nt. produkcji dań i potraw.

Umiejętności (potrafi): samodzielnie pozyskiwać informacje związane z tematem pracy magisterskiej; wykorzystywać posiadaną wiedzę specjalistyczną i znajomość programów komputerowych oraz języka obcego do przygotowania i prezentacji pracy magisterskiej; weryfikować przyjęty cel i hipotezę badawczą oraz przedstawiać syntetyczne wnioski; samodzielnego planowania własnej kariery zawodowej w oparciu o zdobyte umiejętności w tematyce gastronomii, a także ukierunkowywać innych w tym zakresie.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i rozwijania zasad etyki.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

23.2. Praca magisterska PE (projektowa lub ekspercka)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji projektu technologicznego lub eksperckiego; doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Treści merytoryczne: krytyczna analiza specjalistycznej i naukowej wiedzy w tematyce gastronomii i sztuki kulinarnej, rozwijanie umiejętności tworzenia projektu lub ekspertyzy oraz innych metod, oraz narzędzi służących praktycznej realizacji analizowanego zagadnienia; opracowanie wyników założeń projektu lub ekspertyzy i przeglądu fachowej literatury związanej z pracą magisterską.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębiony sposób specjalistyczne pojęcia w tematyce gastronomicznej; sposób tworzenia odpowiedniej struktury założeń projektu technologicznego lub eksperckiego oraz zasady właściwego wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań przedprojektowych; wiedzę nt. produkcji dań i potraw.

Umiejętności (potrafi): samodzielnie pozyskiwać informacje związane z tematem pracy magisterskiej; wykorzystywać posiadaną wiedzę specjalistyczną i znajomość programów komputerowych oraz języka obcego do przygotowania i prezentacji pracy magisterskiej; weryfikować przyjęte założenia projektowe lub eksperckie oraz przedstawiać syntetycznie wnioski; samodzielnego planowania własnej kariery zawodowej w oparciu o zdobyte umiejętności w tematyce gastronomii, a także ukierunkowywać innych w tym zakresie.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i rozwijania zasad etyki.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

V. PRAKTYKA

1. Praktyka zawodowa

Cel kształcenia: utrwalenie i poszerzenie wiedzy oraz rozwijanie umiejętności praktycznych nabytych na zajęciach dydaktycznych; poznanie i krytyczna analiza zasobów technicznych zakładu gastronomicznego (stan wyposażenia, jego innowacyjność), poznanie i krytyczna analiza linii technologicznej w zakładzie gastronomicznym (rozmieszczenie maszyn, urządzeń oraz pomieszczeń, systemy kontroli produkcji i produktów), poznanie i krytyczna analiza uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu gastronomicznego oraz środowiskowych aspektów produkcji (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska), a także analiza aspektów społecznych, marketingowych i administracyjnych funkcjonowania zakładu, analiza potencjału organizacji oraz identyfikacja ryzyka i szansy.

Treści merytoryczne: rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu gastronomicznego oraz zakres organizacji produkcji; struktura zatrudnienia; charakterystyka poszczególnych działów produkcji typowych dla zakładu, w którym odbywa się praktyka; czynnościowy schemat technologiczny wybranych potraw lub grup potraw lub działu produkcyjnego; zestawienie maszyn i urządzeń wraz z ich rozmieszczeniem w zakładzie; ocena jakości surowca, półproduktów i wyrobów gotowych; sposób mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): strukturę i zasady funkcjonowania oraz procesy zachodzące w zakładzie gastronomicznym.

Umiejętności (potrafi): w pogłębionym stopniu dokonać krytycznej analizy stosowanych w zakładzie rozwiązań technologicznych i organizacyjnych; zorganizować pracę własną; prawidłowo posługiwać się otrzymaną dokumentacją; przedstawić sprawozdanie i zreferować przebieg praktyki.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z innymi pracownikami w celu wykonania powierzonych zadań; świadomego zarządzania czasem pracy tak by rzetelnie wykonać powierzone zadania.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

VI. INNE

1. Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Cel kształcenia: przekazanie podstawowych wiadomości na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków, zasad udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku, jak również wskazanie potencjalnych zagrożeń; zapoznanie z obsługą defibrylatora.

Treści merytoryczne: regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy; obowiązujące ustawy, rozporządzenia; identyfikacja, analiza i ocena zagrożeń dla życia i zdrowia na poszczególnych dyscyplinach (czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe); analiza okoliczności i przyczyn wypadków studentów: omówienie przyczyn wypadków; ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń (np. pożaru); zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku — apteczka pierwszej pomocy; posługiwanie się różnymi typami gaśnic.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): okoliczności i najczęstsze przyczyny powstawania wypadków, ogólne zasady postępowania w razie wypadku oraz w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia np. pożar, potrzebę udzielenia pierwszej pomocy przedmedycznej osobie poszkodowanej oraz ogólne zasady jej udzielania.

Umiejętności (potrafi): postępować z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia, stosować środki ochrony indywidualnej, udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej, zachować się w sytuacji bezpośredniego zagrożenia życia i zdrowia np. pożar.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działania indywidualnego oraz w grupie mającego na celu udzielenie pomocy przedmedycznej osobie poszkodowanej, przeciwdziałania zagrożeniom występującym w miejscu pracy/nauki, brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo i higienę pracy w swoim otoczeniu.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Ergonomia

Cel kształcenia: przybliżenie zagadnień związanych z ergonomią rozumianą w sensie interdyscyplinarnym, uświadomienie zagrożeń i problemów (także zdrowotnych) związanych z niewłaściwymi rozwiązaniami ergonomicznymi na stanowiskach pracy zawodowej oraz w życiu pozazawodowym a także korzyści wynikających z prawidłowych działań w tym zakresie.

Treści merytoryczne: pojęcia i definicje; ergonomia jako nauka interdyscyplinarna; główne nurty: ergonomia stanowiska pracy (wysiłek fizyczny na stanowisku pracy, wysiłek psychiczny na stanowisku pracy, dostosowanie antropometryczne stanowiska pracy, materialne środowisko pracy), ergonomia produktu – inżynieria ergonomicznej jakości, ergonomia dla osób starszych i niepełnosprawnych; ergonomia pracy stojącej i siedzącej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia związane z ergonomią, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowiska pracy.

Umiejętności (potrafi): ocenić warunki w pracy zawodowej oraz podczas aktywności pozazawodowej biorąc pod uwagę problemy ergonomiczne i zagrożenia z tym związane.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): postawy antropocentrycznej w stosunku do warunków pracy i życia codziennego; reagowania na zagrożenia wynikające z wadliwych rozwiązań i nieprawidłowości w zakresie jakości ergonomicznej; uwrażliwiania na potrzeby osób niepełnosprawnych (w kontekście ergonomicznym).

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

3. Ochrona własności intelektualnej

Cel kształcenia: zapoznanie z regulacjami w zakresie prawa własności intelektualnej – zasadami, pojęciami, wybranymi procedurami.

Treści merytoryczne: podstawy prawne ochrony własności intelektualnej; pojęcie własności intelektualnej; podmioty prawa własności intelektualnej; treść prawa własności intelektualnej – prawa autorskie i pokrewne; ograniczenia praw autorskich; dozwolony użytek osobisty i publiczny utworów; naruszenie praw autorskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): mechanizmy i pojęcia związane z ochroną prawną własności intelektualnej.

Umiejętności (potrafi): identyfikować oraz implementować dozwolone pola eksploatacji utworów w toku analizy krytycznej oraz działalności naukowej w środowisku akademickim.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego i samodzielnego korzystania z ustawowych pól eksploatacji utworów w środowisku akademickim oraz życiu prywatnym

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

4. Etykieta

Cel kształcenia: zapoznanie z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi zasad savoir-vivre'u.

Treści merytoryczne: podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre'u w życiu codziennym - zwroty grzecznościowe, powitania, podstawowe zasady etykiety oraz precedencji w miejscach publicznych; etykieta akademicka - precedencja, tytułowanie, zasady korespondencji służbowej; elementy etykiety biznesowej – dostosowanie ubioru do okoliczności, zasady przedstawiania, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe zasady rządzące interpersonalnymi relacjami w życiu prywatnym oraz relacjach zawodowych.

Umiejętności (potrafi): stosować zasady etykiety i kurtuazji w życiu społecznym zawodowym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etykiety w relacjach interpersonalnych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady.

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

Obowiązuje od cyklu: 2024 L

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

Liczba semestrów: 3

Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e: dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia

Rok studiów: 1, semestr: 1

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy	I	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Informatyka stosowana	I	2	1,2	zal.oc.	o	30	0	30	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii	I	2	0	zal.oc.	o	30	30	0	2	0	0
2	Systemy zarządzania jakością żywności	I	2,5	0,8	egz.	o	30	10	20	4	0	0
3	Trendy żywieniowe w gastronomii	I	5,5	3,0	egz.	o	105	30	75	4	0	0
4	Seminarium kierunkowe	I	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
5	Przedmiot do wyboru 1	I	2	0,6	zal.oc.	f	30	15	15	2	0	0
6	Badania konsumenckie	I	2,5	1,2	zal.oc.	o	45	15	30	2	0	0
7	Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno - hotelarskim	I	1	0	zal.oc.	o	15	15	0	2	0	0
8	Zarządzanie zespołem	I	1	0,6	zal.oc.	o	15	0	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			18,5	7,4	x	x	300	115	185	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	7,4	x	x	185	0	185	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,8	x	x	60	15	45	4	0	0
V - PRAKTYKA												
1	Praktyka zawodowa	I	6	6,0	zal.oc.	f	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			6	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
VI - INNE												
1	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
2	Ergonomia	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
3	Ochrona własności intelektualnej	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
4	Etykieta	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			I	1,5	0	x	x	12	12	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			I	x	0	x	x	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			I	0	0	x	x	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I			30	15,8	x	x	372	127	245	25	160	0

Rok studiów: 1, semestr: 2

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wyklady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych	II	2	0	zal.oc.	f	30	30	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	0,0	x	x	30	30	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0,0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,0	x	x	30	30	0	1	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii	II	2	1,4	zal.oc.	o	35	0	35	2	0	0
2	Ziołoznawstwo	II	1	0,0	zal.oc.	o	20	20	0	2	0	0
3	Browarnictwo	II	3,5	1,6	zal.oc.	o	60	20	40	2	0	0
4	Przedmiot do wyboru 2	II	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
5	Marketing w gastronomii i hotelarstwie	II	3	1,2	zal.oc.	o	45	15	30	2	0	0
6	Rachunek ekonomiczny w gastronomii	II	4,5	1,8	egz.	o	60	15	45	4	0	0
7	Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich	II	5	1,8	zal.oc.	o	75	30	45	2	0	0
8	Żywnienie w sporcie i rekreacji	II	1,5	0,0	zal.oc.	o	30	30	0	2	0	0
9	Trendy technologiczne w gastronomii	II	3,5	1,2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
10	Seminarium dyplomowe	II	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)	28	11,4	x	x	430	145	285	24	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	11,4	x	x	285	0	285	24	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	2,4	x	x	60	0	60	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II	30,0	11,4	x	x	460	175	285	25	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów	60	27,2	x	x	832	302	530	50	160	0

Rok studiów: 2, semestr: 3

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - KIERUNKOWYCH												
1	Kuchnia fusion	III	3,5	1,2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
2	Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii	III	1,5	0,8	zal.oc.	o	30	10	20	2	0	0
3	Organizacja bankietów i przyjęć	III	1,5	0,8	zal.oc.	o	30	10	20	2	0	0
4	Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności	III	1,5	0,6	zal.oc.	o	30	15	15	2	0	0
5	Seminarium dyplomowe	III	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
6	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	f	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			30	4,6	x	x	165	50	115	12	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,6	x	x	115	0	115	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			22	1,2	x	x	30	0	30	2	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3			30	4,6	x	x	165	50	115	12	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów			30	4,6	x	x	165	50	115	12	0	150

* technologiczna (T) lub projektowa/ekspercka (PE) (w tym pracownia magisterska)

V - PRAKTYKA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
VI - INNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	1,5	0	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

Lp.	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		90	100,00
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	47,1	52,33
2	z zakresu nauk podstawowych	2,0	2,22
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	31,8	35,33
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	3,5	3,89
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	40,0	44,44
6	wymiar praktyk	6,0	6,67
7	zajęcia z wychowania fizycznego	-	-
8	zajęcia z języka obcego	2,0	2,22
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	8,0	8,89
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	-	-
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	47,5	52,78

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100%
Ogółem:		100%

Wykaz przedmiotów do wyboru

Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych

1. Prawo pracy
2. Prawo autorskie
3. Etyczne podstawy profesjonalizmu
4. Komunikacja interpersonalna

Język obcy

1. Język angielski
2. Język niemiecki

Przedmiot do wyboru 1

1. Stosunek pracy i umowy cywilno -prawne
2. Odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej

Przedmiot do wyboru 2

1. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments
2. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych