

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Trendy w hotelarstwie	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Trends in Hospitality		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-43_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest przedstawienie studentom wiedzy z zakresu współczesnych trendów w hotelarstwie biorąc pod uwagę możliwości aplikacyjne w procesie świadczenia usług hotelarskich ze szczególnym uwzględnieniem nowatorskich aspektów dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej oraz możliwości wykorzystania koncepcji m.in. lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii</p> <p><b>Wykłady:</b> Główne trendy w hotelarstwie – przegląd. Specyfika koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej w hotelarstwie i gastronomii specyfika hotelarstwa sieciowego i grup kapitałowych w hotelarstwie. Specyfika hoteli ekonomicznych, luksusowych, butikowych i stosujących wybrane strategie konkurencji. Główne trendy w hotelarstwie światowym. Zarządzanie potencjałem intelektualnym w przedsiębiorstwach hotelarskich i strategii zarządzania markami w hotelarstwie. Identyfikatory i elementy wsparcia marki. Tożsamość i wizerunek marek systemów i łańcuchów hotelowych, tożsamość marek międzynarodowych systemów hotelowych. Wykorzystanie współczesnych koncepcji m.in. Lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie. Strategie pozycjonowania i różnicowania hoteli. Specyfika outsourcing, outplacement i franchising w hotelarstwie. E-usługi w hotelarstwie.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 14	
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu organizacji i zarządzania	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie	K_W08 1
	W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_W08 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu	K_U01, K_U03 1, 1
	U2	potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_U02, K_U03 1, 1
	U3	potrafi zbudować system identyfikacji marki z jej głównymi identyfikatorami i elementami wsparcia	K_U01, K_U06 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do opracowania w grupie założeń dla wykorzystania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_K05 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowych trendów w hotelarstwie biorąc pod uwagę nowatorskie aspekty dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych, projekt	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne, wydruk z projektu	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena egzaminu (70%), ocena z projektu (30%)	

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</li> <li>2. Górską-Warsewicz H. (red.) (2017): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>3. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>4. Górską-Warsewicz H., Świątkowska E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>6. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).</li> <li>7. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).</li> </ol>	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Planowanie żywienia w gastronomii	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Planning Nutrition in Catering		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-44_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu zasad planowania racji pokarmowych dla różnych grup ludności, z uwzględnieniem specyficznych potrzeb żywieniowych oraz elementów zrównoważonej konsumpcji.</p> <p><b>Wykłady:</b> Cele planowania żywienia dla grup ludności. Formy, charakterystyka i znaczenie żywienia zbiorowego. Narzędzia wykorzystywane w planowaniu i ocenie jadłospisów. Zastosowanie zasad prawidłowego żywienia, zaleceń, norm żywienia i modelowych racji pokarmowych w planowaniu żywienia zbiorowego. Ocena wartości odżywczej planowanych jadłospisów. Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (np. dzieci, młodzież, osoby dorosłe i starsze, osoby aktywne fizycznie). Zrównoważona konsumpcja w planowaniu żywienia.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowych. Planowanie jadłospisów dla wybranych grup (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej itp.) z uwzględnieniem aktualnych zaleceń i zasad zrównoważonej diety. Ocena prawidłowości zaplanowanych jadłospisów w oparciu o metody ilościowe i jakościowe. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla żywienia w gastronomii.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 7;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia z użyciem programów komputerowych, przygotowanie projektów dyskusja, rozwiązywanie problemu			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat żywienia człowieka.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu planowania żywienia dla grup	K_W04	1
	W2	zna skład produktów spożywczych wykorzystywanych w gastronomii	K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń dla planowanych jadłospisów	K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji	K_U03, K_U07	1, 1
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	K_U12	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywności zbiorowej	K_K03	1
	K2	jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu planowania racji pokarmowych zgodnie z aktualną wiedzą i uwzględnieniem specyficznych potrzeb żywieniowych grup populacyjnych, potrzebnych do opracowania odpowiednich standardów jakości posiłków w żywności zbiorowej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie jadłospisów i przeprowadzenie ich oceny oraz modyfikacji			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: sprawozdania/prezentacje z realizowanych zadań, protokołów ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 40%, ocena z ćwiczeń - 60%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i komputerowa; MS Teams
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eilnder LS. i in.: Successful implementation of climate-friendly, nutritious and acceptable school meals in practice: the OPTIMAT intervention study. Sustainability, (2020), 12</li> <li>2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>3. Gorgulho BM. i in. Indices for the assessment of nutritional quality of meals: a systematic review. British J Nutr., (2016), 115, 2017-2024</li> <li>4. Górnicka M., Jeruszka-Bielak M., Chłopecka J. [red. M. Widz] (2021): Wiem, co jem. Propozycje szkolnych posiłków jednodaniowych, Mst. St. Warszawa.</li> <li>5. Jarosz M. i in. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.; <a href="https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2020">https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2020</a></li> <li>6. Jeruszka-Bielak M., Sulich A., Górnicka M. i in. (2017): Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach. Wyd. Mst. St. Warszawa</li> <li>7. Obiady szkolne – 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych. <a href="https://ncez.pzh.gov.pl/zywienie-w-placowkach/edukacja-zywieniowa-w-praktyce/obiady-szkolne-60-propozycji-zbilansowanych-zestawow-obiadowych/">https://ncez.pzh.gov.pl/zywienie-w-placowkach/edukacja-zywieniowa-w-praktyce/obiady-szkolne-60-propozycji-zbilansowanych-zestawow-obiadowych/</a></li> <li>8. Pradhan P., Kropp JP.: Interplay between diets, health and climate change. Sustainability, (2020), 12</li> <li>9. Talerz Zdrowego Żywienia, (2020); <a href="https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/talerz-zdrowego-zywienia">https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/talerz-zdrowego-zywienia</a></li> <li>10. Willett W. i in.: Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems; Lancet, (2019)</li> </ol>	
UWAGI	
Ćwiczenia odbywają się w układzie dwugodzinnym	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Business Activity in Hospitality and Eating Out Services		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-1Z-07Z-45_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie podstaw wiedzy niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej i nabycie przez studentów umiejętności praktycznych o charakterze biznesowym.</p> <p><b>Wykłady:</b> Działalność gospodarcza – istota, zasady, rejestracja. Przepisy prawne dotyczące działalności gospodarczej. Formy działalności gospodarczej. Reglamentacja działalności gospodarczej. Podatki – rodzaje, prawo podatkowe. Ubezpieczenia społeczne w działalności gospodarczej. Ryzyko działalności gospodarczej i metody jego ograniczania. Leasing. Franchising. Finansowanie działalności gospodarczej Pojęcie biznes planu.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Podejmowanie działalności gospodarczej osoby fizycznej i prawnej. Wypełnianie dokumentacji dotyczącej założenia działalności gospodarczej. Umowa spółki. Opracowanie całościowej koncepcji przedsięwzięcia biznesowego. Analiza zdolności przedsiębiorstwa do rozwoju a problem ryzyka. Źródła finansowania działalności gospodarczej, ich wady i zalety. Analiza techniczno-ekonomiczna i finansowa przedsięwzięcia gospodarczego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 7</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych realizowane w grupach laboratoryjnych, grupowa praca projektowa studentów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania, finansów i rachunkowości			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę działalności gospodarczej w świetle przepisów prawnych	K_W07, K_W08	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować dokumentację dotyczącą rozpoczęcia działalności gospodarczej	K_U01, K_U02	2, 2
	U2	potrafi przygotować projekt nowego przedsięwzięcia gospodarczego	K_U03, K_U08	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie	K_K05	2
	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu działalnością gospodarczą ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedniej dokumentacji			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: projekt nowego przedsięwzięcia, dokumentacja założenia działalności gospodarczej			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt nowego przedsięwzięcia, wypełniona dokumentacja dotycząca działalności gospodarczej			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test egzaminacyjny – 30% Projekt nowego przedsięwzięcia – 70%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu</li> <li>Akty prawne z zakresu działalności gospodarczej</li> <li>Serwisy internetowe z zakresu działalności gospodarczej</li> <li>Powałowski A., Wolska H.: Przedsiębiorcy i ich działalność. Wyd. Beck, Warszawa 2019</li> <li>Ciechan-Kujawa M.: Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń 2007</li> <li>Filar E., Skrzypek J.: Biznes plan. Wyd. Poltext. Warszawa 2004</li> <li>Bednarski M.: Analiza finansowa w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa 2006</li> </ol>				

8. Górka-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa 2014
UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	28 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: <b>ZCZ-GH-1Z-07Z-46_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest wprowadzenie do zagadnień z zakresu protokołu dyplomatycznego, podstaw savoir-vivre, etykiety biznesowej oraz elementów komunikacji interpersonalnej i międzykulturowej w różnych kontekstach społecznych, w tym w kontekście biznesowym, a w szczególności związanym z hotelarstwem i gastronomią. Przedmiot jest ukierunkowany na przekazanie praktycznej wiedzy oraz wykształcenie odpowiednich umiejętności, a także wypracowanie przez studentów kompetencji w zakresie protokołu dyplomatycznego w rozumieniu zarówno zasad savoir-vivre'u codziennego i służbowego. Zajęcia będą nawiązywać nie tylko do elementów protokołu dyplomatycznego w różnych sytuacjach biznesowych i kontekstach międzykulturowych, ale także do elementów kreowania wizerunku i reputacji, norm grzecznościowych oraz etykiety biznesowej w Polsce i w wybranych krajach świata. Szczególna uwaga będzie zwrócona na temat organizacji przyjęć i uroczystości w kontekście dyplomatycznym, biznesowym i towarzyskim.</p> <p><b>Wykłady:</b> wprowadzenie do przedmiotu (definicje i zakres: protokołu dyplomatycznego, savoir vivre, etykiety), historia protokołu dyplomatycznego i kształtowanie się protokołu dyplomatycznego w Polsce; umiejętności komunikacyjne i wizerunek (budowanie relacji interpersonalnych, normy społeczne); zasady określające sposób przywitania, pozdrawiania; zasady rozmowy (umiejętność prowadzenia small talk; dziedziny zachowań niewerbalnych); przedstawianie osób i zasady zwracania się do innych; zasady precedencji (precedencja w dyplomacji, służbowa oraz w życiu prywatnym); funkcje i rodzaje przyjęć (dyplomatycznych, służbowych, prywatnych); rodzaje spotkań i przyjęć (zasady organizacji; charakterystyka przyjęć stojących, zasiadanych i form mieszanych – czas, zasady obsługi gości, przygotowania zaproszeń itp.); wielokulturowość a protokół dyplomatyczny i etykieta (normy grzecznościowe obowiązujące w różnych kręgach kulturowych).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:		Wykład z elementami dyskusji i wykorzystaniem środków multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady protokołu dyplomatycznego w Polsce i na świecie w kontekście systemów i metod obsługi gości	K_W06	1
	W2	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu protokołu dyplomatycznego w kontekście działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz przedsiębiorczości indywidualnej w tych sferach	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zastosować zasady protokołu dyplomatycznego dotyczące organizacji i świadczeniu różnych usług cateringowych	K_U07	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad savoir-vivre oraz protokołu dyplomatycznego w wykonywanej pracy oraz w kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje i zakres: protokołu dyplomatycznego, savoir vivre, etykiety, historia protokołu dyplomatycznego i kształtowanie się protokołu dyplomatycznego w Polsce; funkcje i rodzaje przyjęć, zasady obsługi gości i przygotowania zaproszeń; umiejętności komunikacyjne i wizerunek (budowanie relacji interpersonalnych, normy społeczne); zasady określające sposób przywitania, pozdrawiania; zasady rozmowy; wielokulturowość a protokół dyplomatyczny i etykieta.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, W2, U1, K1 – zaliczenie końcowe pisemne (egzamin)		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść pytań egzaminacyjnych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Tomasz Orłowski: Protokół dyplomatyczny, Warszawa 2010
2. Piotr Kuspys: Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu. Kraków Znak 2012.
3. Irena Kamińska-Radomska: Kultura biznesu. Normy i formy. Warszawa PWN 2012.
4. Małgorzata Marcjanik: Mówimy uprzejmie. Poradnik językowego savoir-vivre'u. Warszawa PWN 2009.

UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sustainable Development in the Services Sector		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-12-07Z-47_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowego zasobu wiadomości z zakresu zrównoważonego rozwoju, globalnych zagrożeń środowiska i metod przeciwdziałania im. Cele te zostaną osiągnięte poprzez prezentację następujących zagadnień: Definicje zrównoważonego rozwoju. Cele zrównoważonego rozwoju (ang. The Sustainable Development Goals - SDGs). Globalne zagrożenia środowiska (m.in. zanieczyszczenie wód, gleb, powietrza, ograniczenie bioróżnorodności). Globalne zmiany klimatu, ich przyczyny i skutki. Bezpieczeństwo żywnościowe. Strategie ograniczania marnotrawstwa żywności w sektorze usług. Metody zagospodarowania odpadów w sektorze usług. Opakowania. Zrównoważona gospodarka zasobami wodnymi. Stan środowiska naturalnego a jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Zrównoważona produkcja i konsumpcja. Odnawialne źródła energii. Rolnictwo w mieście (ang. urban farming). Zrównoważona agroturystyka. Inżynieria procesów jednostkowych oraz projektowanie ciągów technologicznych w gastronomii z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład: liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	K_W03	2
	W2	zna i rozumie podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	K_W05	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U01	2
	U2	potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć	K_U03	1
	U3	potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	K_K04	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu zrównoważonego rozwoju, globalnych zagrożeń środowiska i metod przeciwdziałania im.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, platforma e-learningowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna na miarę Ziemi. Książka i Wiedza, Warszawa.			

2. Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wielkie tematy. Wyd. PWN, Warszawa
3. Wysokińska Z., Witkowska A. (2016): Zrównoważony rozwój. Wybrane aspekty makro- i mikroekonomiczne. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego.
4. Żakowska H. (2017): Opakowania a środowisko. Wymagania, standardy, projektowanie, znakowanie. Wyd. PWN, Warszawa

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy itp.), liczba godzin 6

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Intellectual Property Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-48_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. <b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08	1
	W2	zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji z zakresu ochrony własności intelektualnej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracy pisemnej			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Sieńczyło-Chłabczyk J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.				
2. Michniewicz G., 2016: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa.				
3. Czub K., 2016: Prawo własności intelektualnej. Zarys wykładu. Wolters Kluwer Polska, Warszawa.				
4. Akty prawne z omawianego zakresu				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-GH-12-07Z-49_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Omawianie kolejnych etapów realizacji prac: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładu gastronomicznego i obiektu hotelarskiego oraz wytwarzania żywności i różnych aspektów żywienia człowieka.	K_W01, K_W02, K_W04, K_W05, K_W07	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać wiedzę gastronomiczną i hotelarską, analizować oraz przetwarzać informacje dotyczące żywienia człowieka i zachowań konsumentów	K_U01, K_U04, K_U07	3, 3, 3
	U2	potrafi przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski	K_U02, K_U03, K_U04, K_U08, K_U09	3, 3, 3, 3, 3
	U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej, ustnej lub multimedialnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U01, K_U08, K_U09	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy inżynierskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy inżynierskiej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy.	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS