

Opis zajęć (sylabus)

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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-12-07Z-43_22

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 intelektualnym 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>Wykłady: 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:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie nowoczesne trendy w hotelarstwie	K_W08	1
	W2	zna i rozumie zasady tworzenia założeń strategii zarządzania markami, pozycjonowania marek i strategii konkurencji z uwzględnieniem specyfiki przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować rodzaje zasobów niematerialnych przedsiębiorstw hotelarskich, rozumie ich specyfikę i zasady ich wykorzystania w efektywnym zarządzaniu	K_U01, K_U03	1, 1
	U2	potrafi zidentyfikować czynniki sukcesu w zakresie wdrażania nowoczesnych trendów w przedsiębiorstwach hotelarskich	K_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 zarządzania potencjałem intelektualnym 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:

1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
2. Górską-Warsewicz H. (red.) (2017): Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Górską-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa.
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).
7. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).

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 (syllabus)

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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-12-07Z-44_22

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, kosztów oraz elementów zrównoważonej konsumpcji.</p> <p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowych. Planowanie jadłospisów dla wybranych grup (np. dzieci i młodzieży, osób dorosłych, kobiet ciężarnych, osób starszych, osób o zwiększonej aktywności fizycznej itp.) z uwzględnieniem kosztów i aktualnych zaleceń. 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; 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_U010	1	
	U2	potrafi opracować dekadowy jadłospis z uwzględnieniem potrzeb grupy żywionej, kosztów i zasad zrównoważonej konsumpcji	K_U03, K_U07	1	
	U3	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny żywienia	K_U012	1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne w żywieniu zbiorowym	K_K03	1	
	K2	jest gotowy do świadomej oceny w zakresie doboru i ilości produktów oraz stosowanych technik kulinarnych	K_K04	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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 podnoszenia jakości posiłków w żywieniu zbiorowym.			
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 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
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. EAT-Lancet Commission. Summary Report of the EAT-Lancet Commission. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Food Planet Health (2019) 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Górnicka M., Jeruszka-Bielak M., Chłopecka J. [red. M. Widz] (2020): Wiem, co jem. Propozycje szkolnych posiłków jednodaniowych, Mst. St. Warszawa. 4. Institute of Medicine (US) Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes; Institute of Medicine (US) Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. Dietary Reference Intakes: Applications in Dietary Planning. Washington (DC): National Academies Press (US); 2003. PMID: 25057648. 5. Jeruszka-Bielak M., Sulich A., Górnicka M. i in. (2017): Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach. Wyd. Mst. St. Warszawa 6. Kasper N, Mandell C, Ball S, Miller AL, Lumeng J, Peterson KE. The Healthy Meal Index: A tool for measuring the healthfulness of meals served to children. Appetite. 2016; 103:54-63. doi: 10.1016/j.appet.2016.02.160. 7. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020; https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2020 8. Talerz Zdrowego Żywienia, 2020; https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/talerz-zdrowego-zywienia 	
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 type="checkbox"/> do wyboru <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-45_22

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>Wykłady: Działalność gospodarcza – istota, zasady, rejestracja. Przepisy prawne dotyczące działalności gospodarczej. Formy działalności gospodarczej. Reklamacja 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>Ćwiczenia: 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 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"> 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu 2. Akty prawne z zakresu działalności gospodarczej 3. Serwisy internetowe z zakresu działalności gospodarczej 4. Powalowski A., Wolska H.: Przedsiębiorcy i ich działalność. Wyd. Beck, Warszawa 2019 5. Ciechan-Kujawa M.: Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń 2007 6. Filar E., Skrzypek J.: Biznes plan. Wyd. Poltext. Warszawa 2004 7. Bednarski M.: Analiza finansowa w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa 2006 				

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	ECTS	1
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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-46_22

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>Wykłady: 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"/> 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-47_22

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: Definicja 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. 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).		
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	
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:		Egzamin z treści wykładowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, w przypadku decyzji władz uczelni o realizacji zajęć w trybie on-line – platforma e-learningowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Cele Zrównoważonego Rozwoju UN: https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/. Environmental impact of dietary change: a systematic review (2015): Hallström E., Carlsson-Kanyama A., Börjesson P., Journal of Cleaner Production 2015, 91: 1- 11. 				

3. Food wedges: framing the global food demand and supply towards 2050 (2014): Keating, B. A., Herrero, M., Carberry, P. S., Gardner, J. & Cole, M. B., Glob. Food Sec. 3, 125–132.
4. Healthy and Sustainable Food Systems (2019): Taylor & Francis Inc.
5. Insects as Sustainable Food Ingredients (2016): Aaron T. Dossey, Juan A. Morales-Ramos, M. Guadalupe Rojas, Elsevier Books.
6. Summary Report of the EAT-Lancet Commission Healthy Diets from Sustainable Food Systems, Willett W. et al. (2019): https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf.
7. Sustainable consumption: How does social media affect food choices? (2020): Simeonea M, Scarpato D. Journal of Cleaner Production, Volume 277, 124036.
8. Sustainable Food and Agriculture (2018): An Integrated Approach, Edited by Clayton Campanhola and Shivaji Pandey, San Diego, United States.
9. Sustainable processing of food waste for production of bio-based products for circular bioeconomy (2021): Sharma P., Vivek K.G., Sirohi R., Varjani S., Hyon Kim S., Wong W.C. Bioresource Technology, 124684.
10. The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review (2016): Aleksandrowicz L., Green R., Joy E.J.M., Smith P., Haines A., PLOS ONE, 11(11).

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 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-48_22

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. Wykłady: 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:		Wykłady; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe			
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:		Zaliczenie na ocenę w formie pytań testowych i problemowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<ol style="list-style-type: none"> Michniewicz G., 2012: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa. Niewęglowski A., 2021: Prawo autorskie. Komentarz. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa. Sieńczyło-Chłabcz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa. 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:	Graduation Seminar		
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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1Z-07Z-49_22

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:	
<ol style="list-style-type: none"> 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