

Opis zajęć (sylabus)

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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-42_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. 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>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 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</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. Powałowski 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. Górską-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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-43_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:		a) wykłady: liczba godzin 15			
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 i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej		K_W08	1
	W2	zna i rozumie 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	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej		K_U01, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do 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., 2022: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa. Niewęglowski A., 2021: Prawo autorskie. Komentarz. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa. Sieńczyło-Chlabicz 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:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy finansów i rachunkowości	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Bases of Corporate Finance and Accountancy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-44_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu finansów, rachunkowości i wybranych aspektów matematyki finansowej w gastronomii i hotelarstwie z uwzględnieniem takich obszarów jak: sprawozdania finansowe przedsiębiorstw, ocena sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja procesów gospodarczych, rachunek kosztów, analiza projektów inwestycyjnych, ocena zadłużenia przedsiębiorstwa, koszt kapitału, rentowność przedsięwzięć gospodarczych.</p> <p>Wykłady: Ogólne problemy finansów przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Sprawozdawczość finansowa jako źródło informacji o przedsiębiorstwie i podstawa podejmowania decyzji. Bilans. Rachunek zysków i strat. Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podstawy prawne. Systemy informacyjny rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Zasady wyceny w rachunkowości. Regulacje ustawowe dotyczące prowadzenia ksiąg rachunkowych. Inwentaryzacja składników aktywów i pasywów. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie – rodzaje kosztów, rozliczanie kosztów. Rentowność przedsięwzięć gospodarczych w aspekcie zarządzania kosztami. Analiza rentowności i wrażliwości przedsiębiorstwa. Finansowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego własne i obce. Kierunki pozyskiwania kapitałów obcych w przedsiębiorstwie.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty matematyki finansowej w zakresie wartości pieniądza w czasie. Przyszła i obecna wartość pieniądza. Ocena finansowa przedsiębiorstwa: analiza pionowa i pozioma. Analiza płynności finansowej i sprawności działania. Analiza rentowności przedsiębiorstwa. Wybrane aspekty matematyki finansowej w zakresie oceny projektów inwestycyjnych, włączając proste i dyskontowe metody oceny przedsięwzięć inwestycyjnych. Wykorzystanie matematyki finansowej w kalkulacji kosztu kapitału obcego w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Ewidencjonowanie operacji gospodarczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Dokumentowanie operacji gospodarczych. Rachunek kosztów w przedsiębiorstwie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadków analizowane w grupach problemowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomicznych uwarunkowań działalności gospodarczej			
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 finansów i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych	K_W08	1
	W2	zna i rozumie elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	K_W08	1
	W3	zna i rozumie zasady matematyki finansowej i przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich	K_W08	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować wystąpienia ustne w języku polskim na temat finansowej przedsiębiorstw	K_U01, K_U06, K_U03	1, 1, 1
	U2	potrafi ocenić wynik finansowy przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego oraz stopień jego zadłużenia, rentowności, sprawności działania i płynności finansowej	K_U03	1
	U3	potrafi zastosować wybrane metody matematyki finansowej, kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego	K_U03	1
	U4	potrafi sporządzić podstawowe dokumenty księgowe związane z produkcją gastronomiczną i świadczeniem usług hotelarskich oraz ocenić ich poprawność	K_U03	2

Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pracy w grupie, umie koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie	K_K02, K_K05	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu rachunkowości i finansów w przedsiębiorstwie			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: projekt obejmujący ocenę sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja księgowa, analiza studiów przypadków			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: raporty z oceny sytuacji finansowej, wypełniona dokumentacja księgowa, analiza studiów przypadków			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena sytuacji finansowej przedsiębiorstwa (30%), wypełniona dokumentacja księgowa (10%) ocena z analizy studium przypadku (10%)			
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. Górską-Warsewicz H. (red) (2017): Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Wyd. SGGW, Warszawa; 3. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. 4. Górską-Warsewicz H. (2012): Miary efektywności przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich, (w:) Górską-Warsewicz H., Sawicka B.: Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Nowak E. (2016): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa. 				
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Badania marketingowe na rynku usług	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Marketing Research on the Services Market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-4S_22

Koordynator zajęć:																																		
Prowadzący zajęcia:																																		
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat źródeł, metod i technik zbierania informacji o sytuacji na rynku usług, a zwłaszcza na temat zachowań konsumentów na tym rynku. Na tej podstawie studenci pozyskują umiejętność projektowania badań z wykorzystaniem właściwych metod i technik, uwzględniających specyfikę problemu oraz wyposażeni będą w umiejętność podejmowania właściwych decyzji w obszarze funkcjonalnym marketingu usług.</p> <p>Wykłady: Istota, cel i rola badań marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki rynku usług. Źródła informacji i ich znaczenie w procesie podejmowania decyzji w zakresie różnych problemów funkcjonowania rynku usług. Klasyfikacja metod i technik badawczych i ich dostosowanie do specyfiki problemów badawczych. Badania pierwotne i wtórne – charakterystyka i zalecane wykorzystanie. Podejście jakościowe i ilościowe – ograniczenia i rekomendacje w rozpoznawaniu problemów funkcjonowania rynku usług. Agencje badawcze – istota i znaczenie w badaniach rynku usług.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie doboru źródeł danych i próby badawczej do analizy wybranych problemów marketingowych. Kwestionariusz jako narzędzie pozyskiwania danych ilościowych i jego konstrukcja. Metody analityczne wykorzystywane do wnioskowania z badań i ich praktyczne wykorzystanie. Opracowanie narzędzi badawczych do badań jakościowych. Wykorzystanie technik projekcyjnych w badaniach marketingowych. Opracowanie raportu z zaprojektowanych badań marketingowych.</p>																																
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>																																
Metody dydaktyczne:		<p>Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; case studies. Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi i metod badawczych.</p>																																
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku usług																																
Efekty uczenia się:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1</td> <td>zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu</td> <td>K_W07, K_W08</td> <td>2, 2</td> </tr> <tr> <td>W2</td> <td>zna i rozumie metody i techniki badawcze</td> <td>K_W07</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1</td> <td>potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania</td> <td>K_U01, K_U06, K_U10</td> <td>1, 1, 1</td> </tr> <tr> <td>U2</td> <td>potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego</td> <td>K_U01, K_U06, K_U10, K_U12</td> <td>1, 1, 1,1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1</td> <td>jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)</td> <td>K_K03, K_K04, K_K07</td> <td>1, 1, 1</td> </tr> <tr> <td>K2</td> <td>jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy</td> <td>K_K05</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu	K_W07, K_W08	2, 2	W2	zna i rozumie metody i techniki badawcze	K_W07	1	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	K_U01, K_U06, K_U10	1, 1, 1	U2	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	K_U01, K_U06, K_U10, K_U12	1, 1, 1,1	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)	K_K03, K_K04, K_K07	1, 1, 1	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	1
treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																															
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu	K_W07, K_W08	2, 2																														
	W2	zna i rozumie metody i techniki badawcze	K_W07	1																														
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	K_U01, K_U06, K_U10	1, 1, 1																														
	U2	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	K_U01, K_U06, K_U10, K_U12	1, 1, 1,1																														
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa)	K_K03, K_K04, K_K07	1, 1, 1																														
	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	1																														
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu metod i narzędzi badawczych wykorzystywanych do upowszechniania wiedzy dotyczącej rynku żywności oraz usług																																
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		<p>Wykład: egzamin z treści wykładowych (test) Ćwiczenia: wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat badawczy</p>																																

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen Ćwiczenia: prezentacja multimedialna zapisana w programie Power Point składająca się z trzech elementów: analizy badań wtórnych, zaprojektowania kwestionariusza do badań ilościowych, omówienie wyników badania ilościowego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (75%), ocena z prezentacji multimedialna (25%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kosicka-Gebska M., Tul-Krzyszczuk A., Gębski J. (2011): Handel detaliczny żywnością w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Lambkin M., Foxall G., van Raaij F., Heilbrunn B. (2001): Zachowania konsumenta. Koncepcje i badania europejskie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Mazurek-Łopacińska K. (red.) (2003): Badania marketingowe. Metody, tendencje, zastosowania. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław. 5. Nikodemka-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, Warszawa.	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Kuchnie europejskie	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	European Cuisines		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-47_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem jest dostarczenie wiedzy na temat specyficznych składników i technologii przygotowania potraw w kuchniach europejskich, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania wybranych dań europejskich oraz kształtowanie umiejętności z tego zakresu.</p> <p>Wykłady: Specyfika technologiczna wybranych kuchni europejskich (kuchnia niemiecka, francuska, czeska i słowacka, ukraińska, białoruska, litewska, rosyjska, włoska, hiszpańska, grecka), podobieństwa i różnice. Najbardziej znane potrawy oferowane w zakładach gastronomicznych na całym świecie, w tym typowe potrawy gastronomii hotelowej.</p> <p>Ćwiczenia: Specyficzne technologie dań wybranych kuchni narodowych: kuchni europejskiej ze szczególnym uwzględnieniem kuchni francuskiej, Kuchni basenu Morza Śródziemnego oraz kuchni litewskiej, ukraińskiej, białoruskiej. Technologia przygotowania napojów w różnych kuchniach.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia, liczba godzin 45</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą technologii typowych w gastronomii	K_W06	2
	W2	wykazuje znajomość technologii wytwarzania potraw i napojów specyficznych dla polskiej kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_W06	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować od strony menu, kosztów i obsługi konsumenta ofertę kuchni regionalnej i kuchni innych narodów	K_U03	3
	U2	potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług z wykorzystaniem wiedzy na temat różnych kultur i zwyczajów	K_U07	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
	K2	jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych z wykorzystaniem tradycji regionalnych	K_K02	2
	K3	jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, szczególnie w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej	K_K07	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy na temat zwyczajów kulinarnych oraz przygotowania potraw i napojów polskiej kuchni regionalnej i wybranych kuchni narodowych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – ocena wykonania zadań na ćwiczeniach		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Referaty z tematyki omawianej na ćwiczeniach i sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i referaty). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za aktywność na zajęciach, sprawozdania)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa - wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				

1. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.
2. Materiały uzupełniające przygotowane przez prowadzącego
3. Książki o tematyce omawianych kuchni narodowych (docelowo podręcznik z tej tematyki)

UWAGI zajęcia trzygodzinne

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-48_22

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia fizyczne w wybranej zespołowej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu		K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej		K_W03, K_W04	1, 1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia		K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem		K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania		K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych		K_U02	1
	U3	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku		K_U04, K_U10	1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości		K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej		K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie		K_K02, K_K03	1, 1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych		K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)		K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu aktywności fizycznej i jej rodzajów oraz wpływu na organizm człowieka.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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 ECTS