

Nazwa zajęć:	Biznesplan w gastronomii i hotelarstwie	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	The business plan in gastronomy and hotel industry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-42_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie podstaw wiedzy niezbędnej do przygotowania różnych rodzajów biznesplanów i nabycie przez studentów umiejętności praktycznego przygotowywania biznesplanu.</p> <p>Ćwiczenia: Pojęcie biznesplanu. Cechy, rodzaje i fazy przygotowania biznesplanów. Metodologie przygotowania biznesplanu. Analiza przykładowych biznesplanów przedsiębiorstw prowadzących działalność usługową w branży gastronomicznej i hotelarskiej. Analiza zdolności przedsiębiorstwa do rozwoju a problem ryzyka. Opracowanie koncepcji przedsięwzięcia biznesowego. Analiza rynku. Analiza marketingowa. Źródła finansowania działalności gospodarczej, ich wady i zalety. Analiza techniczno-ekonomiczna i finansowa na potrzeby biznesplanu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu i rozwoju przedsięwzięcia biznesowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie</p> <p>K2 – jest gotów do i myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt biznesplanu przygotowanego w grupie max 3 osobowej – zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Projekty biznesplanów przygotowane przez studentów wraz z ocenami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Projekt biznesplanu – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciechan-Kujawa M.: Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń 2007. 2. Filar E., Skrzypek J.: Biznes plan. Wyd. Poltext. Warszawa 2004. 3. Bednarski M.: Analiza finansowa w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa 2006. 4. Burk M.: Plan marketingowy. PWE, Warszawa 2007. 5. Górską-Warszewicz H.: Rachunkowość i finanse w gastronomii. Wyd. FORMAT AB, Warszawa 2008. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6		

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu i rozwoju przedsięwzięcia biznesowego	K_W07, K_W08	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	K_U01, K_U02, K_U03, K_U08	2, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie	K_K05	2
Kompetencje – K2	jest gotów do i myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_K05	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual Property Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-43_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p>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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15		
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:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 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</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne K2 - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Forma 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 – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, wykład w formie e-learningu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007. Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6		

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:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08	1
Wiedza – 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 – U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01, K_U08	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
Kompetencje – K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

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 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-44_20

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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) Wykład; 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:	Wiedza: W1 – zna i rozumie istotę finansów i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwały i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych, W2 – zna i rozumie elementy bilansu oraz rachunku zysków i strat istotne z punktu widzenia oceny standingu finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego, W3 – zna i rozumie zasady matematyki finansowej i przeprowadzania analizy wskaźnikowej, rachunku kosztów z uwzględnieniem specyfiki produkcji gastronomicznej i świadczenia usług hotelarskich	Umiejętności: U1 - potrafi przygotować wystąpienia ustne w języku polskim na temat finansowej przedsiębiorstw, U2 - potrafi ocenić wynik finansowy przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego oraz stopień jego zadłużenia, rentowności, sprawności działania i płynności finansowej U3 – potrafi zastosować wybrane metody matematyki finansowej, kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego U4 - potrafi sporządzić podstawowe dokumenty księgowe związane z produkcją gastronomiczną i świadczeniem usług hotelarskich oraz ocenić ich poprawność	Kompetencje: K1– jest gotów do pracy w grupie, umie koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: projekt obejmujący ocenę sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja księgowa, analiza studiów przypadków		

Forma 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"> Górska-Warsewicz H. (red) (2017): Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Wyd. SGGW, Warszawa; Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. Górska-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa. Górska-Warsewicz H. (2012): Miary efektywności przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich, (w:) Górska-Warsewicz H., Sawicka B.: Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowak E. (2016): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa. 	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6	

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:	100h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie istotę finansów i rachunkowości w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, włączając źródła kapitałów, majątek trwałe i obrotowy, dokumentowanie operacji gospodarczych,	K_W08	1
Wiedza – 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
Wiedza – 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 – U1	potrafi przygotować wystąpienia ustne w języku polskim na temat finansowej przedsiębiorstw,	K_U01, K_U06, K_U03	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi ocenić wynik finansowy przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego oraz stopień jego zadłużenia, rentowności, sprawności działania i płynności finansowej	K_U03	1
Umiejętności – U3	potrafi zastosować wybrane metody matematyki finansowej, kalkulacji opłacalności przedsięwzięć inwestycyjnych i kalkulacji kosztów kapitału obcego	K_U03	1
Umiejętności – U4	potrafi sporządzić podstawowe dokumenty księgowe związane z produkcją gastronomiczną i świadczeniem usług hotelarskich oraz ocenić ich poprawność	K_U08	2
Kompetencje – 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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Badania marketingowe na rynku usług	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Marketing research on the services market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-45_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	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 badawczych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku usług		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu; W2 - zna i rozumie metody i techniki badawcze</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania U2 - potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego</p>	<p>Kompetencje: K1 - jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa) K2 - jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne 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 (50%), ocena z prezentacji multimedialna (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kosicka-Gebska M., Tul-Krzyszczuk A., Gebski J. (2011): Handel detaliczny żywnością w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. Lambkin M., Foxall G., van Raaij F., Heilbrunn B. (2001): Zachowania konsumenta. Koncepcje i badania europejskie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Mazurek-Łopacińska K. (red.) (2003): Badania marketingowe. Metody, tendencje, zastosowania. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław. Nikodemska-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, Warszawa. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 6		

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:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie źródła informacji marketingowych i ich zastosowaniu	K_W07, K_W08	2, 2
Wiedza – W2	zna i rozumie metody i techniki badawcze	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	K_U01, K_U06, K_U010	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	K_U01, K_U06, K_U010, K_U12	1, 1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa);	K_K03, K_K04, K_K07	1, 1, 1
Kompetencje – K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka III	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Training		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
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:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-47_20

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyka hotelarsko-gastronomiczna: Celem praktyki zawodowej jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu w tym zakładów gastronomicznych funkcjonujących w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Praktyka zawodowa powinna przybliżyć pogłębioną praktyczną wiedzę dotyczącą funkcjonowania zakładów gastronomicznych, technologii gastronomicznej, kuchni regionalnych i narodowych, technik stosowanych w gastronomii. Rozszerzyć i pogłębić wiedzę w połączeniu z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przetrzymywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni umieć zastosować metody, techniki oceny jakości żywności, dokonać towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretować wyniki oraz dobrać odpowiednie metody i wykonywać oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów.</p> <p>Studenci powinni poznać zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Alternatywną formą realizacji tej praktyki może być praktyki objazdowe, które umożliwią studentom zapoznanie się z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań regionalnych, jak również poznanie funkcjonowania wybranych zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Praktyki mogą być realizowane za granicą.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne; liczba godzin 200			
Metody dydaktyczne:	Indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/instytucji (zakładach gastronomicznych typu żywnościowego, typu uzupełniającego i punktach gastronomicznych oraz hotelach, motelach i pensjonatach; kempingach; domach wycieczkowych i schroniskach młodzieżowych). Obserwacja i konsultacje z pracownikami.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wymagania formalne – posiadanie aktualnych badań lekarskich, ubezpieczenie na własny koszt Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w hotelach, zasadach kategoryzacji hoteli i standardach usług, zna zasady bezpieczeństwa pracy w hotelu. Student posiada podstawową wiedzę o procesach świadczenia usług w zakładach gastronomicznych, procesach, technologiach i technikach stosowanych w gastronomii, zna zasady żywienia człowieka			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td> Wiedza: W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość W2 - zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim W3 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego </td> <td> Umiejętności: U1 - potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych U2 - potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych U3 - potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich </td> <td> Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych K3 - jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych K4 - jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej </td> </tr> </table>	Wiedza: W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość W2 - zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim W3 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Umiejętności: U1 - potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych U2 - potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych U3 - potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych K3 - jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych K4 - jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej
Wiedza: W1 - zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość W2 - zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim W3 - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Umiejętności: U1 - potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych U2 - potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych U3 - potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	Kompetencje: K1 – jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej K2 - jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych K3 - jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych K4 - jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Rozmowa na temat przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności. Weryfikacja dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk i opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z opinią opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Przedmiot na zaliczenie na podstawie opinii opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcy oraz liczby godzin praktyk odbytych przez studenta
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekt hotelarski lub zakład gastronomiczny/ dział gastronomiczny hotelu Praktyka objazdowa: zakłady produkcyjne dostarczające produkty do gastronomii, miejsca odbywania warsztatów kulinarnych, obiekty hotelarskie i zakłady gastronomiczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: prasa branżowa	
UWAGI 200 h praktyk liczone jako godzina lekcyjna. W czasie studiów można odbyć dwie praktyki gastronomiczne i 1 hotelarską lub dwie praktyki hotelarskie i 1 gastronomiczną. Nie można odbyć wyłącznie 3 praktyk hotelarskich lub 3 praktyk gastronomicznych	

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość	K_W06	3
Wiedza – W2	zna narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim	K_W07	3
Wiedza – W3	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W08	3
Umiejętności – U1	potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych	K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	K_U07	3
Umiejętności – U3	potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	K_U05	3
Kompetencje – K1	jest gotowy brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	K_K02	2
Kompetencje – K3	jest gotowy do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	K_K06	2
Kompetencje – K4	jest gotowy do komunikowania się z otoczeniem, również w obszarze komunikacji elektronicznej, posługując się językiem obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	K_U08	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1st	
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	semestr zimowy X semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-GH-1S-06L-48_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 przyzwyczajenie 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:	ćwiczenia laboratoryjne ,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, ścisłej, 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:	Wiedza: -	Umiejętności: WF_U01 - 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 WF_U02 - potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych WF_U09 - potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku WF_U13 - potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	Kompetencje: WF_K01 - prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej Wf_K02 - rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie WF_K03 - ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych WF_K06 - ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych systematyczny i aktywny udział w zajęciach		
Forma 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

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności – WF_U01	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_U03	1
Umiejętności – WF_U02	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U03	1
Umiejętności – WF_U09	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U03, K_U011	1, 1
Umiejętności – WF_U13	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U012	1
Kompetencje – WF_K01	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K03	1
Kompetencje – WF_K02	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K03, K_K04	1, 1
Kompetencje – WF_K03	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K04	1
Kompetencje – WF_K06	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K06	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy