

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Badania marketingowe na rynku usług			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Marketing research on the services market				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Kosicka-Gębska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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 pozyskają 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.				
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.				
Pełny opis przedmiotu:	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. 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.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Socjologia z elementami psychologii społecznej, Serwicyzacja konsumpcji, Marketing usług				
Założenia wstępne:	Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów oraz serwicyzacji konsumpcji				
Efekty kształcenia:	01_W_posiada wiedzę o źródłach informacji marketingowych i ich zastosowaniu; 02_W_rozpoznaje metody i techniki badawcze; 03_U_umie definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania; 04_U_potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego;	05_K_rozumie zasadność prowadzenia badań marketingowych do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastronomii i hotelarstwa); 06_K_potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 05_U; 05_K - egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych. 01_W, 02_W, 04_U, 05_U, 06_U, 06_K - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć. 01_W, 02_W, 03_U, 05_K, 06_K - ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat, ocena z prezentacji pisemnych i ustnych, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu + praca egzaminacyjna oraz prace zaliczeniowe w formie pisemnej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia (egzamin) treści wykładowych – 70% Ocena prac pisemnych i projektów wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 30% (3 prac x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń, w terenie				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.					
2. Kosicka-Gębska 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. Konceptje 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. Nikodemska-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, Warszawa.
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	126 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę o źródłach informacji marketingowych i ich zastosowaniu	KP_W01, KP_W04, KP_W05
02_W	rozpoznaje metody i techniki badawcze	KP_W01, KP_W03
03_U	umie definiować problemy decyzyjne i dobrać źródła informacji i metody badawcze do ich rozwiązywania	KP_U01, KP_U02, KP_U08
04_U	potrafi analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt badania marketingowego	KP_U02, KP_U03, KP_U06, KP_U08
05_K	rozumie zasadność prowadzenia badań marketingowych do poznania oczekiwań klientów sektora usług (gastroonomii i hotelarstwa)	KP_K01, KP_K02,
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K03, KP_K07, KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Biznesplan w gastronomii i hotelarstwie			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The business plan in gastronomy and hotel industry				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem nauczania przedmiotu jest przekazanie studentom podstaw wiedzy niezbędnej do przygotowania różnych rodzajów biznes planów i nabycie przez studentów umiejętności praktycznego przygotowywania biznes planu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20				
Metody dydaktyczne:	Wykłady i ćwiczenia prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Grupowa praca projektowa studentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie biznes planu. Cechy, rodzaje, fazy przygotowania i wdrożenia biznes planów. Biznes plan a inne rodzaje planów w firmie. Tworzenie biznes planu: punkty wyjścia i etapy budowy. Metodologia przygotowania biznesplanu. Dostępne źródła finansowania, ich wady i zalety, wybór najbardziej korzystnego rozwiązania.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza biznes planów sporządzanych dla różnych przedsięwzięć i ocena ich zalet oraz wad z punktu widzenia właściwego dostosowania do przedsięwzięć. Analiza rynku. Analiza techniczno-ekonomiczna i finansowa na potrzeby biznes planu. Analiza marketingowa przedsięwzięcia biznesowego. Analiza zdolności przedsiębiorstwa do rozwoju a problem ryzyka. Prognozy finansowe (bilanse, rachunki wyników, zestawienie przepływów pieniężnych). Analiza wskaźnikowa, analiza prognozy rentowności, <i>feasibility study</i>. Analiza przykładowych biznes planów przedsiębiorstw prowadzących działalność usługową (gastronomia, hotelarstwo, catering).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania, finansów i rachunkowości				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu lub rozwoju przedsięwzięcia biznesowego 02_U – potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	03_K – potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie 04_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K – projekt biznesplanu przygotowywanych w grupach 3 osobowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Projekty biznesplanów przygotowane przez studentów wraz z ocenami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Projekt biznesplanu – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, zajęcia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Ciechan-Kujawa M. (2007): Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń; 2. Filar E., Skrzypek J. (2004): Biznes plan. Wyd. Poltext. Warszawa; 3. Bednarski M. (2006): Analiza finansowa w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa; 4. Burk M. (2007): Plan marketingowy. PWE, Warszawa; 6. Górńska-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii. Wyd. FORMAT AB, Warszawa.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	55 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie istotę oraz rolę biznesplanu w planowaniu lub rozwoju przedsięwzięcia biznesowego	KP_W04, KP_W05, KP_W07
02_U	potrafi przygotować dokumentację i analizy dla prostego biznesplanu zgodnie z metodologią	KP_U01, KP_U08, KP_U10
03_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań i współpracować w grupie	KP_K02, KP_K03
04_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Etyka w gastronomii i hotelarstwie		ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ethics in gastronomy and hotel industry			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Bobola			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji			
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem nauczania przedmiotu jest przekazanie studentom podstaw wiedzy niezbędnej do przygotowania różnych rodzajów biznes planów i nabycie przez studentów umiejętności praktycznego przygotowywania biznes planu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Specyfika etyki i kategorie etyki. Wartości i dylematy etyczne. Etyka w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw (CSR) jako etyczny wymiar strategii zarządzania w obszarach ekonomicznym, społecznym i środowiskowym. Narzędzia wspierające wdrażanie zasad etycznych w firmie. Wolontariat pracowniczy w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Etyczne negocjacje oraz kategorie taktyk negocjacyjnych z pogranicza zachowań etycznych. Istota i rola Kodeksów Dobrych Praktyk/Kodeksów Etyki. Przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorstwa branży gastronomicznej i hotelarskiej*.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):				
Założenia wstępne:				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę etyki funkcjonowaniu przedsiębiorstwa 02_W - wymienia i opisuje narzędzia wspierające wdrażanie oraz komunikujące przestrzeganie zasad etycznych w firmie 03_W - wymienia i charakteryzuje kategorie etycznych i nieetycznych taktyk negocjacyjnych	04_U – umie wskazać przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorców gastronomicznych i hotelarskich 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad etycznych w działalności biznesowej przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych			
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, e-learning*			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Rybak M. (2004): Etyka menedżera: społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa. 2. Prahalad C. K. (2007): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw, Wyd. Helion, Gliwice. 3. Żemigła M. (2007): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstwa: budowanie zdrowej, efektywnej organizacji, Oficyna Wolters Kluwer, Polska sp. z o.o., Kraków. 4. Adamczyk J. (2009): Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw: teoria i praktyka, PWE, Warszawa.			
UWAGI				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie istotę oraz rolę etyki funkcjonowaniu przedsiębiorstwa	KP_W04
02_W	wymienia i opisuje narzędzia wspierające wdrażanie oraz komunikujące przestrzeganie zasad etycznych w firmie	KP_W05
03_W	wymienia i charakteryzuje kategorie etycznych i nieetycznych taktyk negocjacyjnych	KP_W05
04_U	umie wskazać przykłady działań etycznych i nieetycznych realizowanych przez przedsiębiorców gastronomicznych i hotelarskich	KP_U01 KP_U04
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad etycznych w działalności biznesowej przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona własności intelektualnej			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property protection				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Irena Ozimek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji zarządzania w przedsiębiorstwie.				
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				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Znaczenie ochrony własności intelektualnej dla przedsiębiorców i konsumentów. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa, jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Istota i rodzaje udzielanych licencji. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawna odmian roślin. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu oraz podstaw prawa				
Efekty kształcenia:	01_W - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W - zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W - zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K - ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 06_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia – na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,7 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	KP_W06
02_W	zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego	KP_W06
03_W	zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	KP_W06
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	KP_U01
05_K	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	KP_K01
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzeżeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie nowych potraw			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	New dishes development				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, dr inż. Ingrid Wachowicz, dr inż. Celina Wieczorek, dr inż. Danuta Jaworska				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu opracowania receptur i procesu technologicznego potraw o określonych funkcjach (prozdrowotnych, z wykorzystaniem specyficznych surowców) przeznaczonych dla żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy z zakresu znajomości doboru składników i procesu technologicznego do produktów żywnościowych. Pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne, samodzielna praca studentów pod kierunkiem prowadzącego zajęcia, ćwiczenia projektowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i terminy związane z projektowaniem gotowych potraw. Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym - omówienie poszczególnych etapów projektowania. Kształtowanie jakości potraw poprzez dobór składników, w tym składników wpływających na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne oraz składników o znaczeniu technologicznym.</p> <p>Ćwiczenia: Przedstawienie założeń projektu. Opracowanie wstępnej koncepcji. Przygotowanie potraw w warunkach laboratoryjnych, Charakterystyka potrawy (przeznaczenie, ustalenie składu surowcowego, gramatury, wielkości porcji). Opracowanie parametrów procesu technologicznego, w tym systemu technologicznego, w którym będzie przygotowywana potrawa. Dopracowanie receptury z uwzględnieniem cech sensorycznych (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja). Opracowanie sposobu serowania (dodatki, garni). Dobór urządzeń do przygotowania potraw: do produkcji (ciąg technologiczny zgodny z wymogami higieny), transportu i serowania. Wstępny kosztorys potrawy. Opracowanie elementów planu HACCP dla hipotetycznego zakładu gastronomicznego produkującego opracowaną potrawę. Prezentacja potrawy, w tym prezentacja multimedialna opracowanego projektu z uzasadnieniem podjętych działań.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Technologia gastronomiczna, Higiena i toksykologia żywności, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności gastronomii, Towaroznawstwo żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat procesu technologicznego i zmian zachodzących w żywności pod jego wpływem, jak również zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii 02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania 03_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa	04_U – potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne 05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role 06_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, – zaliczenie pisemne (egzamin) 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – ocena na podstawie prezentacji potrawy, prezentacji multimedialnej i w formie pisemnej opracowanego projektu 05_K, 06_K - ocena wynikająca z obserwacji studentów w trakcie zajęć				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne karty oceny studenta z oceną za zaliczenie wykładów i punktacją sumującą za opracowanie receptury i prezentację potrawy (50%)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: część wykładową (50%), opracowanie receptury i prezentację potrawy, wystąpienie i prezentację multimedialną oraz formę pisemną opracowanego projektu – łącznie 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2015): Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Zalewski S. (red.), (2007): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa. 3. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2012): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 9. Czarniecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2004): Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Biblioteczka Hotelarza. Wyd. PZH, Warszawa.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii	KP_W03
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W08
03_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa	KP_U01
04_U	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne	KP_U03
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowci Wydziału				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowci Wydziału				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy inżynierskiej 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 seminaryjne; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego podawania (cytowania); formułowanie celu pracy oraz hipotez badawczych; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków na przykładzie wybranych prac inżynierskich (studium przypadku). Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy (cel, zakres pracy, przesłanki, hipotezy) – dyskusja, monitorowanie realizacji pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Przedmioty wg programu studiów I stopnia				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo 02_U - posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych 03_U - potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania		04_U – umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki 05_K - rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W04; KP_W05; KP_W08; KP_W10; KP_W11
02_U	posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych	KP_U01; KP_U02; KP_U12
03_U	potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania	KP_U07; KP_U08; KP_U13
04_U	umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki	KP_U12; KP_U13
05_K	rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie	KP_K01; KP_K05