



**AKADEMIA MORSKA W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

|                |  |                  |                   |   |
|----------------|--|------------------|-------------------|---|
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim    | <b>PROJEKTOWANIE I ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIOWYCH<br/>DESIGN AND ORGANIZATION OF NUTRITION SERVICES</b> |
|                |  |                  | w jęz. angielskim |   |

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| Kierunek           | <b>Towaroznawstwo</b>                |
| Specjalność        | <b>Usługi Żywieniowe i Dietetyka</b> |
| Poziom kształcenia | <b>studia pierwszego stopnia</b>     |
| Forma studiów      | <b>niestacjonarne</b>                |
| Profil kształcenia | <b>ogólnoakademicki</b>              |
| Status przedmiotu  | <b>obowiązkowy</b>                   |
| Rygor              | <b>egzamin</b>                       |

| Semestr studiów               | Liczba punktów ECTS | Liczba godzin w tygodniu |   |   |   | Liczba godzin w semestrze |    |   |   |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---------------------------|----|---|---|
|                               |                     | W                        | C | L | P | W                         | C  | L | P |
| 7                             | 6                   |                          |   |   |   | 18                        | 18 |   |   |
| <b>Razem w czasie studiów</b> |                     |                          |   |   |   | <b>36</b>                 |    |   |   |

**Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji**

Wiedza z zakresu technologii sporządzania potraw, wyposażenia technologicznego zakładów żywienia, towaroznawstwa artykułów żywnościowych oraz higieny zakładów żywienia.

**Cele przedmiotu**

Znajomość runku usług gastronomicznych, umiejętność zaprojektowania i organizacji usługi żywieniowej.

**Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)**

| Symbol | Po zakończeniu przedmiotu student:   | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia |
|--------|--|---|
| EKP_01 | zna elementy rynku usług gastronomicznych i typy zakładów gastronomicznych.                        | K_W17, K_U02, K_K04                             |
| EKP_02 | zna uwarunkowania techniczne i organizacyjne różnych typów usług gastronomicznych i cateringowych. | K_W17, K_W18, K_U19, K_K04, K_K05, K_K06        |
| EKP_03 | charakteryzuje różne rodzajów przyjęć w zakładach gastronomicznych.                                | K_W18, K_U02                                    |
| EKP_04 | potrafi zaprojektować i zorganizować usługi żywieniowe w zakładzie gastronomicznym.                | K_U02, K_U13, K_U19, K_K02                      |
| KP_05  | oblicza food cost usługi żywieniowej.  | K_W18, K_W20, K_U08, K_U19, K_K04, K_K05, K_K06 |
| EKP_06 | opracowuje harmonogramy pracy dla pracowników.   | K_U02, K_U08, K_U19, K_K04, K_K05, K_K06        |
| EKP_07 | oblicza zapotrzebowania na surowce do produkcji potraw oraz ilość i rodzaj odpadów produkcyjnych.  | K_U05, K_U13, K_U19, K_K04, K_K05, K_K06        |

|        |   |  |
|--------|---|--|
| EKP_08 | ocenia funkcjonalność usługi żywieniowej. | K_W18, K_U02,<br>K_U13, K_U19,<br>K_K04, K_K05,<br>K_K06 |
|--------|---|--|

| Treści programowe  | Liczba godzin |           |   |   | Odniesienie do EKP     |
|--|---------------|-----------|---|---|------------------------|
|  | W             | C         | L | P |                        |
| Rynek usług gastronomicznych, sektory, podsystemy, segmenty rynku usług gastronomicznych.  | 2             |           |   |   | EKP_01                 |
| Działalność zakładów gastronomicznych, podział i charakterystyka usług gastronomicznych.   | 2             |           |   |   | EKP_01                 |
| Charakterystyka zakładów gastronomicznych: typy placówek gastronomicznych, zakłady typu żywieniowego, zakłady typu uzupełniającego, punkty gastronomiczne, gastronomia hotelowa.   | 2             |           |   |   | EKP_01                 |
| Warunki techniczne i organizacyjne świadczenia usług gastronomicznych. Charakterystyka działów i pomieszczeń zakładów żywienia. Przepływy międzywydziałowe w procesie produkcji potraw. Systemy i programy komputerowe w gastronomii.                        | 2             | 2         |   |   | EKP_02                 |
| Usługi cateringowe, charakterystyka, warunki organizacji.  | 2             |           |   |   | EKP_02                 |
| Charakterystyka stanowisk pracy w zakładzie żywienia. Kompetencje pracowników i zasady organizacji pracy.  | 2             |           |   |   |                        |
| Charakterystyka, przygotowanie sal, menu i obsługa różnych rodzajów przyjęć w zakładach gastronomicznych: przyjęcia na stojąco, przyjęcia bufetowe, przyjęcia zasiadane, przyjęcia mieszane. Organizacja szkoleń i konferencji oraz przyjęć dyplomatycznych. | 4             |           |   |   | EKP_03                 |
| Określenie etapów realizacji procesu usługowego kolejność czynności w procesie usługowym. Czasochłonność procesu, określenie zapotrzebowania na pracowników i ich obowiązków.  |               | 3         |   |   | EKP_04, EKP_08         |
| Opracowywanie harmonogramów pracy dla pracowników.   |               | 2         |   |   | EKP_04, EKP_06, EKP_08 |
| Określenie zapotrzebowania na surowce z uwzględnieniem strat i wydajności procesów produkcyjnych   |               | 2         |   |   | EKP_04, EKP_07         |
| Zapotrzebowanie na urządzenia gastronomiczne, sprzęt gastronomiczny i cateringowy, materiały oraz surowce do produkcji potraw.   | 1             | 2         |   |   | EKP_04, EKP_08         |
| Odpady poprodukcyjne, rodzaje, szacowane ilości i sposób zagospodarowania.   | 1             | 2         |   |   | EKP_04, EKP_07, EKP_08 |
| Food cost. Kalkulacja ceny potraw, czynniki wpływające na wysokość marży.  |               | 3         |   |   | EKP_04, EKP_05, EKP_08 |
| Ocena funkcjonalności usługi.  |               | 2         |   |   | EKP_04, EKP_08         |
| <b>Łącznie godzin</b>  | <b>18</b>     | <b>18</b> |   |   |                        |

| Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu |      |               |                 |           |              |         |             |                       |      |
|---|------|---------------|-----------------|-----------|--------------|---------|-------------|-----------------------|------|
| Symbol EKP  | Test | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Sprawozdanie | Projekt | Prezentacja | Zaliczenie praktyczne | Inne |
| EKP_01  | X    |               | X               |           |              |         |             |                       |      |
| EKP_02  | X    |               | X               |           |              |         |             |                       |      |
| EKP_03  | X    |               | X               |           |              |         |             |                       |      |
| EKP_04  | X    |               | X               |           |              | X       | X           |                       |      |
| EKP_05  | X    |               | X               |           |              | X       |             |                       | X    |
| EKP_06  |      |               | X               |           | X            | X       | X           |                       |      |
| EKP_07  |      |               | X               |           | X            | X       | X           |                       |      |
| EKP_08  |      |               |                 |           |              |         | X           | X                     | X    |

| Kryteria zaliczenia przedmiotu   |
|--|
| Zaliczenie ćwiczeń: pięć pozytywnie zaliczonych testów (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia).<br>Egzamin pisemny testowy: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).<br>Zaliczona prezentacja wykonana w zespołach dwuosobowych (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).<br>Zaliczony projekt wykonany w zespołach dwuosobowych (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). |
| Ocena końcowa jest średnią ważoną: 30% E + 10% S + 10% T + 50% Pr + 10% P (E - ocena z egzaminu, S - ocena ze  |

sprawozdań, T- średnia ocen z testów, Pr – średnia ocen za projekt, P – średnia ocen za prezentacje)

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

| <b>Nakład pracy studenta</b>  |  |           |             |          |
|---|--|-----------|-------------|----------|
| <b>Forma aktywności</b>   | <b>Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności</b> |           |             |          |
|   | <b>W</b>   | <b>C</b>  | <b>L</b>    | <b>P</b> |
| Godziny kontaktowe  | 30   | 30        |             |          |
| Czytanie literatury   | 10   | 15        |             |          |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych                           | 15   | 10        |             |          |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia   | 10   | 15        |             |          |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania  | 15   | 10        |             |          |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach  | 2  | 5         |             |          |
| Udział w konsultacjach  | 1  | 3         |             |          |
| <b>Łącznie godzin</b>   | <b>83</b>  | <b>88</b> |             |          |
| <b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>  | <b>171</b>   |           |             |          |
| <b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>  | <b>6</b>   |           |             |          |
|   | <b>Liczba godzin</b>   |           | <b>ECTS</b> |          |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi   | 88   |           | 4           |          |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 64   |           | 3           |          |

| <b>Literatura podstawowa</b>  |
|---|
| Biczysko W., <i>Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwie turystycznym</i> , WN PWN, Warszawa 2013                                      |
| Czarnecka-Skubina E., (red.), <i>Technologia gastronomiczna</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016                                       |
| Jargoń R., <i>Obsługa konsumenta</i> , Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2000  |
| Kmiołek A., <i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i> , WSiP, Warszawa 2013  |
| Górska-Warsewicz H., Bilaska B., Sawicka B., Tul-Kryszczuk A., <i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i> , WSiP Warszawa 2015.       |
| Szajna R. Ławniczak D., <i>Usługi gastronomiczne</i> , WSiP Warszawa 2015.  |
| Koziorowska B., <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> , Wydawnictwo SGGW 1998                                   |
| Neryng A., (red.), <i>Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999 |
| <b>Literatura uzupełniająca</b>   |
| Kołożyn - Krajewska D. (red.), <i>Higiena produkcji żywności</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001                                      |
| Praca zbiorowa, <i>Kucharz &amp; Gastronom - Vademecum</i> , Wydawnictwo Rea, Warszawa 2001   |
| Szajna R., Ławniczak D., Ziąja A., <i>Usługi kelnerskie</i> , WSiP, Warszawa 2015   |
| Zalewski S., (red.), <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , WNT, Warszawa 1997   |
| Myhrvold N., Young C., <i>Bilet M., Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking</i> , Bellevue, 2011                              |

| <b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>    |       |
|---|-------|
| dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter          | KTiZJ |
| <b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b> |       |
| dr Romuald Zabrocki                         | KTiZJ |