



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIOWYCH ORGANIZATION OF CATERING SERVICES
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywnienie i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	4					18	9		
Razem w czasie studiów						27			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z organizacją i zasadami funkcjonowania rynku usług żywieniowych.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi określić miejsce usług żywieniowych w życiu konsumenta oraz czynniki ich rozwoju.	K_W03, K_W12
EKP_02	umie przedstawić cechy i wyróżniki zachowań żywieniowych konsumentów w aspekcie rozwoju i zarządzania usługami żywieniowymi.	K_W08
EKP_03	potrafi identyfikować i dobrać różne formy usług żywieniowych do potrzeb konsumentów.	K_U05, K_K05
EKP_04	umie dokonać analizy rynku usług żywieniowych oraz zaprojektować ofertę usług do różnych segmentów rynku.	K_U17
EKP_05	potrafi określić priorytety społeczne w rozwoju usług żywieniowych i rozumie ich ważność, uzasadnia społeczną wagę jakości żywienia.	K_K01, K_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Pojęcie, zakres, podział i funkcje usług żywieniowych.	2				EKP_01, EKP_02
Mikro i makroekonomiczne determinanty rozwoju rynku usług żywieniowych.	2	2			EKP_01, EKP_04
Konsument na rynku usług gastronomicznych - jego cechy i oczekiwania.	2	1			EKP_01, EKP_05

Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy.	2				EKP_01, EKP_02
Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych.	2	1			EKP_01, EKP_03
Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej.	2	1			EKP_03, EKP_04
Dystrybucja usług żywieniowych.	1	1			EKP_03, EKP_04
Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomii.	3	3			EKP_01, EKP_02, EKP_05
Marketing i promocja na rynku usług żywieniowych.	1				EKP_03, EKP_05
Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.	1				EKP_01, EKP_02, EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	18	9			

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				X
EKP_04	X				X				X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Obecność na wszystkich ćwiczeniach, przeprowadzenie prezentacji, złożenie sprawozdania z badań oraz zaliczenie ćwiczeń ma ocenę pozytywną.
Egzamin testowy z przedmiotu (uzyskanie co najmniej 60% ogólnej punktacji z pytań).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 60% TE+ 40% Ćw. (TE – ocena z testu egzaminacyjnego, Ćw. – ocena z ćwiczeń).
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	18	9		
Czytanie literatury	15	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		8		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10	5		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		10		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	4	4		
Udział w konsultacjach	6	6		
Łącznie godzin	53	52		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	105			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	52		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	47		2	

Literatura podstawowa
Arkuszyński Cz., <i>Gastronomia hotelowa</i> , Wyd. Ministerstwo Gospodarki, Warszawa 2001
Dominik P., <i>Zasady i organizacja żywienia w turystyce</i> , Wyd. Almamater, Warszawa 2011
Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), <i>Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu</i> , PWN, Warszawa 2008
Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., <i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i> , WSiP, Warszawa 2017
Grontkowska A., Klepacki B., <i>Ekonomika i organizacja w gastronomii</i> , Wyd. Format-AB, Warszawa 2008
Jeżewska-Zychowicz M., <i>Zachowania żywieniowe</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2007
Kmiołek A., <i>Usługi gastronomiczne</i> , WSiP, Warszawa 2013
Milewska M., Prączko A., Stasiak A., <i>Podstawy gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2017
Mołoniewicz J.M., <i>Menedżer gastronomii</i> , Wyd. Consulting MOJA, Warszawa 2017
Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Psychologia żywienia</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2008
Sala J., <i>Marketing w gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2011
Literatura uzupełniająca

Bywalec Cz., Rudnicki L., *Konsumpcja*, PWE, Warszawa 2002
Czasopisma: *Przegląd Gastronomiczny, Przemysł Spożywczy*
Czubała A., *Dystrybucja produktów*, PWE, Warszawa 2001
Górska-Warsewicz H., *Rachunkowość i finanse w gastronomii*, Wyd. Format-AB, Warszawa 2008

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr Romuald Zabrocki	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	