



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



**KARTA PRZEDMIOTU**

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

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Usługi Żywniowe i Dietetyka</b>
Poziom kształcenia	<b>studia pierwszego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</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	2	2			30	30		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>60</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Wiedza z zakresu technologii sporządzania potraw, wyposażenia technologicznego zakładów żywienia, towaroznawstwa artykułów żywnościowych oraz higieny zakładów żywienia.

<b>Cele przedmiotu</b>
Znajomość runku usług gastronomicznych, umiejętność zaprojektowania i organizacji usługi żywieniowej.

<b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
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
EKP_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, K_U13, K_U19, K_K04, K_K05, 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.	4	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.	6	4			EKP_03
Określenie etapów realizacji procesu usługowego kolejność czynności w procesie usługowym. Czasochłonność procesu, określenie zapotrzebowania na pracowników i ich obowiązków.	2	4			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	4			EKP_04, EKP_07
Zapotrzebowanie na urządzenia gastronomiczne, sprzęt gastronomiczny i cateringowy, materiały oraz surowce do produkcji potraw.	2	4			EKP_04, EKP_08
Odpady poprodukcyjne, rodzaje, szacowane ilości i sposób zagospodarowania.	2	2			EKP_04, EKP_07, EKP_08
Food cost. Kalkulacja ceny potraw, czynniki wpływające na wysokość marży.	2	4			EKP_04, EKP_05, EKP_08
Ocena funkcjonalności usługi.		4			EKP_04, EKP_08
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>30</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). Egzamin pisemny testowy: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). Zaliczona prezentacja wykonana w zespołach dwuosobowych (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). 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., Biliska 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., Ziaja 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