

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)- WZÓR II

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Ekonomika i organizacja usług żywieniowych	
ZZiZ/O/1/NST/25a			Economics and organization of food services	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/2027		
Kierunek		Zrządzanie Żywieniem i Żywnością		
w zakresie				
Poziom studiów		I stopień		
Profil studiów		ogólnoakademicki		
Forma studiów		niestacjonarne		
Semestr / semestry		4		
Przynależność do grupy zajęć		B2 – grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		do wyboru		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15[h]	6 ECTS
		Projekt	25[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów		6 ECTS
	z uprawnieniami			
	z dyscypliną	Nauki o zarządzaniu i jakości		6 ECTS
Forma nauczania		tradycyjna- zajęcia zorganizowane w uczelni wykład z elementami prezentacji multimedialnych		
Wymagania wstępne				
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii		
Koordynator		dr hab. inż. Paweł Religa prof. URad		
Adres strony internetowej pjo		http://wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		p.religa@uthrad.pl Tel. /0 48/ 361 75 83		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Zapoznanie studentów z organizacją i zasadami funkcjonowania rynku usług żywieniowych.
Treści programowe:	<p>Wykład:</p> <p>Pojęcie, zakres, podział i funkcje usług żywieniowych. Mikro i makroekonomiczne determinanty rozwoju rynku usług żywieniowych. Konsument na rynku usług gastronomicznych - jego cechy i oczekiwania. Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy. Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych. Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej. Dystrybucja usług żywieniowych. Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomii. Marketing i promocja na rynku usług żywieniowych. Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.</p> <p>Projekt:</p> <p>Opracowanie konceptu technologicznego wybranego zakładu gastronomicznego w rzeczywistej lokalizacji. 1. Proces technologiczny - rodzaje produktów gastronomicznych, receptury, surowce i materiały, koszty, marże ceny, karty menu. 2. Wymagania formalno-prawne związane z funkcjonowaniem wybranego zakładu gastronomicznego: układ funkcjonalno-przestrzenny zakładu, szkic techniczny zakładu w lokalizacji rzeczywistej. 3. Dobór wyposażenia technicznego wybranego zakładu gastronomicznego, projektowanie dróg technologicznych szacowanie zużycia mediów. 4. Kapitał ludzki w wybranym zakładzie gastronomicznym, organizacja pracy, koszty pracy. 6. Działania promocyjne i reklamowe w wybranym zakładzie gastronomicznym. Zaprezentowanie projektu w grupie.</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> - wykład informacyjny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych - dyskusja problemowa - metoda przypadków, projekt
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się dla poszczególnych form zajęć określonych dla danego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	zna i rozumie miejsce usług żywieniowych w życiu konsumenta oraz czynniki ich rozwoju;	K_W07	wykład projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, udział w dyskusji, prezentacja wybranego zagadnienia
W2	zna i rozumie cechy i wyróżniki zachowań żywieniowych konsumentów w aspekcie rozwoju i zarządzania usługami żywieniowymi;	K_W08 K_W09	wykład projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, udział w dyskusji, prezentacja wybranego zagadnienia
U1	potrafi identyfikować i dobierać różne formy usług żywieniowych do potrzeb konsumentów;	K_U01 K_U02	projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, prezentacja wybranego zagadnienia
U2	potrafi opracować receptury potraw, ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur i prowadzić dokumentację magazynową; oszacować koszty, planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych;	K_U04	projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, prezentacja wybranego zagadnienia
U3	potrafi dokonać analizy rynku usług żywieniowych oraz zaprojektować ofertę usług do różnych segmentów rynku	K_U10	projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, prezentacja wybranego zagadnienia
K1	jest gotów do prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy;	K_K02	wykład projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, aktywność na zajęciach, udział w dyskusji
K2	jest gotów do świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i otwarty na specyficzne potrzeby różnych grup konsumentów.	K_K03	wykład projekt	zaliczenie na ocenę	kolokwium, aktywność na zajęciach, udział w dyskusji

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe
Literatura podstawowa: 1. Arkuszyński Cz., Gastronomia hotelowa, Wyd. Ministerstwo Gospodarki, Warszawa 2001

2. Dominik P., Zasady i organizacja żywienia w turystyce, Wyd. Almamater, Warszawa 2011
3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, Warszawa 2008
4. Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., Działalność gospodarcza w gastronomii, WSiP, Warszawa 2017
5. Grontkowska A., Klepacki B., Ekonomia i organizacja w gastronomii, Wyd. Format-AB, Warszawa 2008
6. Kmiołek A., Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa 2013
7. Sala J., Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa 2011

Literatura dodatkowa:

1. Jeżewska-Zychowicz M., Zachowania żywieniowe, Wyd. SGGW, Warszawa 2007
2. Milewska M., Prączko A., Stasiak A., Podstawy gastronomii, PWE, Warszawa 2017
3. Mołoniewicz J.M., Menedżer gastronomii, Wyd. Consulting MOJA, Warszawa 2017
4. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., Psychologia żywienia, Wyd. SGGW, Warszawa 2008
5. Czasopisma: Przegląd Gastronomiczny, Przemysł Spożywczy

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	15 [h]
Udział w zajęciach projektowych	X	25 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	110 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	110 [h]/ 4,4 ECTS	40 [h]/ 1,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.</p> <p>Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych.</p>