

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)- WZÓR II

Opis przedmiotu

| | | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------------------|---------------------|
| Kod przedmiotu | | Nazwa przedmiotu | Zarządzanie żywieniem zbiorowym | |
| ZZiZ/O/1/NST/25b | | | Collective catering management | |
| 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>Gastronomia jako ogniwo gospodarki żywnościowej, rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie. Rodzaje zakładów gastronomicznych i funkcje nowoczesnej gastronomii. Zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych – wymagania prawne w UE i w Polsce. Układ funkcjonalno-przestrzenny w zakładach gastronomicznych. Drogi technologiczne i podstawy projektowania technologicznego. Znaczenie nowoczesnych systemów produkcji potraw i wyposażenia w funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych. Gospodarka surowcowa i materiałowa w zakładach gastronomicznych – planowanie i realizacja zaopatrzenia. Zasoby ludzkie w organizacji produkcji gastronomicznej. Formy organizacyjne i metody zarządzania zakładami gastronomicznymi. Rodzaje kosztów i przychodów w gastronomii. Receptury gastronomiczne, kalkulacja cen potraw i napojów. Marketing w gastronomii – strategię w gastronomii indywidualnej i sieciowej. Działania promocyjne w nowoczesnej gastronomii. Organizacja pracy w zakładach gastronomicznych typu otwartego. Planowanie i realizacja żywienia w zakładach typu zamkniętego.</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: | <i>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.</i> |

| 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 definicję gastronomii jako ogniw gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i systemowej; | K_W07 | wykład projekt | zaliczenie na ocenę | kolokwium, udział w dyskusji, prezentacja wybranego zagadnienia |
| W2 | zna i rozumie czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; wymagania techniczne i sanitarne w różnych typach zakładów gastronomicznych; specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych; | K_W08 K_W09 | wykład projekt | zaliczenie na ocenę | kolokwium, udział w dyskusji, prezentacja wybranego zagadnienia |
| U1 | potrafi określić warunki organizacyjno-techniczne i wymagania sanitarne różnych zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa oraz zasad GHP i GMP; | 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 zaprojektować proces produkcyjny i dobrać rodzaj wyposażenia technicznego, surowce i materiały oraz zasoby ludzkie niezbędne do produkcji; stworzyć szkic techniczny zakładu | 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. Pilska 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 <i>zajęć</i> , Przygotowanie do <i>zaliczenia</i> | 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

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. 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.