

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Zarządzanie w branży HoReCa		
ZZiZ/O/1/NST/27b			Management in the HoReCa industry		
Język wykładowy		polski			
Rok akademicki		2026/2027			
Kierunek		Zarządzenie żywieniem i żywnością			
w zakresie		-			
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia			
Profil studiów		ogólnoakademicki			
Forma studiów		studia niestacjonarne			
Semestr / semestry		6			
Przynależność do grupy zajęć		Grupa zajęć kierunkowych (B2)			
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	
		Ćwiczenia	-		
		Projekt	25[h]		
		Seminarium			
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości		6 ECTS	
	z uprawnieniami	-----		-	
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości		6 ECTS	
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni			
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zarządzania, systemów jakości i organizacji produkcji gastronomicznej			
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii			
Koordynator		dr hab. inż. Marcin Kostrzewa			
Adres strony internetowej pjo		http://wm.uniwersytetradom.pl			
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kostrzewa@urad.edu.pl			

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

Cel kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> - Zapoznanie studentów z zasadami zarządzania w sektorze HoReCa (Hotel, Restaurant, Catering). Rozwój umiejętności planowania, organizowania i kontrolowania procesów w gastronomii i hotelarstwie. Zrozumienie specyfiki zarządzania personelem, finansami i jakością usług w branży HoReCa.
Treści programowe:	<p>Treść wykładów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wprowadzenie do branży HoReCa – struktura, trendy, znaczenie w gospodarce. - Podstawy zarządzania w HoReCa – funkcje zarządzania, rola menedżera. - Planowanie i organizacja pracy w hotelarstwie i gastronomii. - Zarządzanie personelem – rekrutacja, motywacja, szkolenia. - Zarządzanie finansami i kosztami w HoReCa. - Marketing i promocja usług HoReCa – strategie i narzędzia. - Zarządzanie jakością usług i satysfakcją klienta. - Prawo i regulacje w branży HoReCa – BHP, HACCP, prawo pracy. <p>Projekt Analiza przypadków: zarządzanie kryzysem w restauracji lub hotelu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warsztaty: tworzenie strategii marketingowej dla obiektu HoReCa. - Projekt zespołowy: opracowanie planu zarządzania personelem. - Symulacje: rozwiązywanie konfliktów w zespole i obsługa reklamacji. - Prezentacje studentów: innowacje i technologie w branży HoReCa.
Metody dydaktyczne (kształcenia):	metody praktyczne i aktywizujące (pokaz, ćwiczenia, prezentacje na zadany temat z elementami dyskusji)
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta przyporządkowanej przedmiotowi liczby punktów ECTS.</p> <p>Wykład Egzamin pisemny– 10 zagadnień po 2 pkt. = 20 pkt. Dodatkowo 4 pkt. za obecności na zajęciach.</p> <p>Projekt Wykonanie i prezentacja dokumentacji organizacji zakładu gastronomicznego uwzględniającego wszystkie wymogi sanitarne, systemów zarządzania jakością, technologiczne i BHP oraz PPoż.. Projekt 10 pkt. maksymalnie</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej (dokładnej) z przedmiotu uwzględniający wszystkie jego formy określony został w Regulaminie studiów. Ocena dokładna obliczana jest w systemie Wirtualnej Uczelni na podstawie ocen uzyskanych z poszczególnych form przedmiotu.</p> <p>Skala ocen dla poszczególnych form zajęć uwzględnianych w obliczeniu oceny dokładnej.</p> <p>Skala ocen:</p> <p>Wykład Skala: 10-12 pkt – dost.; 12,5- 14 pkt. – dost.+; 14,5-16 pkt. – db; 16,5-18 pkt. – db+, 18,5 – 20 pkt. – bdb.</p> <p>Seminarium Skala: 5 pkt – dost.; 6 pkt. – dost.+; 7 pkt. – db; 8 pkt. – db+, 9-10 pkt. – bdb</p> <p>OCENA KOŃCOWA (średnia wagowa) = 0,6 x ocena(wykład) + 0,4 x ocena (seminarium)</p>

--	--

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 zasady tworzenia, zarządzania i rozwoju różnych form przedsiębiorczości branży spożywczej, uwzględniając innowacyjność, zrównoważony rozwój, logistykę, efektywność produkcji oraz potrzeby konsumentów.	K_W09	Wykład	Egzamin pisemny	Praca pisemna
U1	Potrafi dobrać i projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań z zakresu zarządzania żywieniem i żywnością, poszukiwać sposobów, postępowań, procedur wykorzystując dostępne nowoczesne narzędzia, techniki informacyjno-komunikacyjne, a także praktyczne doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zarządzaniem żywnością i żywieniem.	K_U04 K_U03	Projekt	Przygotowanie dokumentacji i prezentacja	Praca pisemna
U2	Potrafi planować i organizować pracę własną i zespołową oraz współdziałać na rzecz realizacji powierzanych zadań, uwzględniając aspekty etyczne i społeczno-kulturowe.	K_U05	Projekt	Przygotowanie dokumentacji i prezentacja	Praca pisemna
K1	Jest gotów przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych. Dbą o dorobek i tradycje zawodu promując innowacyjne i ekologiczne rozwiązania w sektorze żywnościowym.	K_K03	Projekt	Przygotowanie dokumentacji i prezentacja	Aktywność na zajęciach

Literatura i pomoce naukowe
<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> - Armstrong, M., Unterschuetz, A. (2001). Zarządzanie zasobami ludzkimi. Oficyna Ekonomiczna. - Robbins, S. P., Bergman, R., Stagg, I., Coulter, M. (2014). Management (Vol. 7). Pearson Australia. - Northouse, P. G. (2025). Leadership: Theory and practice. Sage publications. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> - Drucker, P. (2012). The practice of management. Routledge. - Artykuły naukowe dotyczące przywództwa i HR. - Aktualne raporty branżowe (np. Horeca Trends, GUS). <p>Pomoce naukowe:</p>

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Zajęcia bez nauczyciela- praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	15 [h]
Udział w zajęciach projektowych	X	25 [h]
Przygotowanie do wykładów/projektu Przygotowanie do zaliczenia	110 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	110 [h]/4,4 ECTS	40 [h]/ 1,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	135 [h] / 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>